

Suomalaiset voivat olla ylpeitä maksuttomasta kouluruoasta

Anna-Maija Jokilahti

Opinnäytetyö

Helmikuu 2017

Palveluliiketoiminnan YAMK koulutusohjelma

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Tekijä(t) Jokilahti Anna-Maija	Julkaisun laji Opinnäytetyö	Päivämäärä Maaliskuu 2017
	Sivumäärä 85	Julkaisun kieli Suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi Suomalaiset voivat olla ylpeitä maksuttomasta kouluruoasta		
Tutkinto-ohjelma Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK		
Työn ohjaaja(t) Enni Mertanen		
Toimeksiantaja(t) Pohjoisen Keski-Suomen ammattiopisto		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, mitä etua yhteiskunnalle on ollut siitä, että Suomessa on ollut tarjolla kouluissa maksuton kouluruoka jo 60 vuoden ajan. Työn tavoitteena oli selvittää myös miltä näyttää maksuttoman kouluruokailun tulevaisuus Suomessa.</p> <p>Opinnäytetyössä käytettiin laadullista menetelmää ja puolistrukturoitua haastattelua. Haastattelut tapahtuivat kevään 2016 aikana. Haastateltavina oli kouluruokailun asiantuntija ja kaksi yhteiskunnallista vaikuttajaa. Tutkimuksen haastattelukysymykset ja analysointi perustuivat SWOT-analyysiin. Haastatteluvastaukset analysoitiin teemoittain.</p> <p>Opinnäytetyön tulosten mukaan suomalaiset voivat olla ylpeitä siitä, että täällä on maksuton kouluruoka. Kouluruoan pitkä historia on taannut Suomen lapsille kylläiset vatsat. Nälkäinen lapsi ei opi, ja tähän perustunee pitkälti se, että Suomessa on hyviä oppimistuloksia. Yhteiskunnan vaikuttajat näkevät maksuttoman kouluruoan aseman vahvana myös tulevaisuudessa. Lähiruoan osuus kouluruoan valmistamisessa ja tarjoamisessa tulee kasvamaan, sillä kaikkien tavoitteena on lisätä lähiruoan käyttöä kouluilla.</p> <p>Opinnäytetyön johtopäätökset tehtiin vertaamalla haastatteluvastauksia ja aikaisempia kouluruokailututkimuksia. Yhteiskunta saa terveempiä ja hyvin voivia kansalaisia maksuttoman kouluruoan ansiosta. Mitä maistuvimpia kouluruokia onnistutaan valmistamaan edullisesti, ekologisesti, turvallisesti, eettisesti ja terveellisesti, sen kestävämmällä pohjalla ollaan.</p>		
Avainsanat (asiasanat)		
Maksuton kouluruoka, lähiruoka, puolistrukturoitu haastattelu		
Muut tiedot		

Author(s) Jokilahti, Anna-Maija	Type of publication Master's thesis	Date March 2017
	Number of pages 85	Language of publication: Finnish
		Permission for web publication: x
Title of publication The Finnish can be proud of free school meals		
Degree programme Master's Degree Programme in Hospitality Management		
Supervisor(s) Enni, Mertanen		
Assigned by POKE Vocational College		
<p>Abstract</p> <p>The purpose of the thesis was to explore what benefits the Finnish society has gained by offering free school meals for the past 60 years. The objective of the thesis was to consider the future prospects of free school meals in Finland.</p> <p>The research approach of the thesis was qualitative, and the method was a semi-structured interview. The data was collected during the spring of 2016. One of the interviewees was an expert of school meals and two had influential political positions. The questions for the interviews and the analysis of the answers were based on a SWOT-analysis. The answers of the interviews were analysed based on themes.</p> <p>According to the results, the Finnish people can be proud of free school meals. The long history of free school meals has guaranteed full stomachs for the school children. A hungry child does not learn, and this is one of the reasons why the Finnish children have such good results in learning. Those with political influence see that free school meals will stay in Finland. The use of local food in schools will grow in the future because this is the common aim in every sector of society.</p> <p>The conclusions of the thesis were made based on the interview results as well as on earlier research on the topic. The Finnish society will have healthier and happier citizens because of free school meals. The future outlook is bright especially if tasty and healthy school</p>		
Keywords/tags (subjects) Free school meal, local food, semi-structured interview		
Miscellaneous		

Sisältö

1 JOHDANTO.....	4
2 TUTKIMUKSEN LÄHTÖKOHDAT TAUSTAT JA TAVOITE.....	5
2.1 Kouluruokailun historiaa	6
2.2 Lait ja määräykset ja ohjeistukset	7
2.3 Kansantaloudellista ja ravitsemuksellinen etu Suomelle maksuttomasta kouluruoasta	11
2.4 Mitä kouluruokailu maksaa?	15
3 KOULURUOKAILUN ASEMA JA MERKITYS.....	19
3.1 Kouluruokailun asema opetussuunnitelmassa	19
3.2 Kouluruokailun ravitsemuksellinen merkitys.....	22
3.3 Kouluruoan sosiaalinen merkitys.....	26
3.4 Suomalaisen maksuttoman kouluruoan edut vertailussa muiden maiden kanssa.....	30
3.4.1 Eurooppalaisia tutkimuksia kouluruokailusta	30
3.4.2 Esimerkkejä kouluruoasta maailmalla.....	34
4 TUTKIMUSONGELMA, TUTKIMUKSEN MENETELMÄT JA TOTEUTUS.....	43
4.1 Laadullinen tutkimus ja puolistrukturoitu haastattelu	43
4.2 Haastatteluvastausten käsitteleminen teemoittain	47
5 HAASTATTELUT MAKSUTTOMASTA KOULURUOKAILUSTA.....	48
5.1 Suomelle maksuttomasta kouluruokailusta koitunut etu nyt ja tulevaisuudessa.....	49
5.2 Kouluruokailu osana opetusta, kasvatusta ja opetus-suunnitelmaa. Suomen osaamisen hyödyntäminen muualla	51
5.3 Maksuttoman kouluruokailun yllä olevat uhat. Kouluruokailun kustannukset ja rahojen riittäminen	51
5.4 Ajatusketju: kouluruoka – lähiruoka – luomu – ekologisuus- taloudellisuus	53

5.5 Maksullinen kouluruoka vaihtoehtona maksuttomalle.....	55
5.6 Koulujen ruokapalveluhenkilöstön rooli ruokakasvattajana	55
5.7 Omia kouluruokailukokemuksia.....	56
5.8 Kouluruoan kehittäminen	57
6 TULOSTEN TARKASTELUA JA JOHTOPÄÄTÖKSIÄ.....	59
7 POHDINTA.....	63
LÄHTEET.....	67

LIITTEET

Liite 1. Teemahaastattelukysymykset	76
Liite 2. Vetoamus kuntien päättäjille lähiruoan käyttämiseen ruokahuollossa.....	78
Liite 3. ”Lahden Aterian pienet askeleet kohti ekologisempaa aterialla”	80
Liite 4. Valtuustoaloite	84

KUVIOT

Kuvio 1. Suositusten mukainen koululounas	8
Kuvio 2. Kouluruokailun yhteistyö ruokailusta vastaavan henkilöstön kanssa	20
Kuvio 3. Yhdysvaltalainen lautasmalli.....	36
Kuvio 4. Suomalaista ruokaympyrää vastaavia kuvioita maailmalta.....	41
Kuvio 5. Perinteisen SWOT-analyysin malli	47

TAULUKOT

Taulukko 1. Kouluruokailun kasvatukselliseen tehtävään liittyviä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja väitöskirjoja.....	10
Taulukko 2. Kouluruokailun yhteiskunnalliseen merkitykseen liittyviä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja väitöskirjoja.....	14
Taulukko 3. Esimerkkejä oppilasruokailun ateriahinnoista kunnittain	15
Taulukko 4. Kouluaterian hinta Suomessa	16
Taulukko 5. Seinäjoen erikokoisten koulujen ateriahintoja.....	17
Taulukko 6. Kouluruokailuun liittyvistä hinnoista ja kustannuksista tehtyjä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja pro gradu.....	18

Taulukko 7. Kouluruoan kehittämisen liittyviä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja pro graduja	22
Taulukko 8. Kouluruoan ravitsemukselliseen merkitykseen liittyvä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetyö, pro graduja ja väitöskirjoja.....	24
Taulukko 9. Kouluruoan sosiaaliseen merkitykseen liittyviä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja pro graduja	28
Taulukko 10. Yhteenveto erilaisista kouluruokakäytännöistä maailmalla.....	40
Taulukko 11. SWOT-analyysi	61

1 JOHDANTO

Suomi on ollut Ruotsin ohella ainoa maa Euroopassa, jossa on tarjolla maksuton lounas koulussa. Suomessa kouluruokailua toteutetaan valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatimaan kouluruokailusuosituksen pohjalta. Maksuttoman kouluruokailun piirissä olevien opiskelijoiden määrää on laajennettu siten, että nykyisin lähes 900 000 lasta ja nuorta nauttii koulupäivittäin maksuttoman aterian. Aterian tulee esi- ja perusopetuksessa olla myös tarkoituksen mukaisesti järjestetty, ohjattu ja täysipainoinen. Kouluruokailun kokonaisuus hahmottuu myös opetussuunnitelmissa. Kouluruokailun keskeiset periaatteet ja kouluruokailun järjestämisessä huomioon otettavat terveyst-, ravitsemus- ja tapakasvatuksen tavoitteet kuvataan paikallisissa tai koulukohtaisissa opetussuunnitelmissa ja myös valtakunnallisissa opetussuunnitelman perusteissa. Yhteinen laadintaprosessi eri koulutoimijoiden sekä oppilaiden ja vanhempien edustajien kanssa varmistaa yhteisen näkemyksen kokonaisuudesta ja toiminnan laadusta. Se luo arviointipohjaa toiminnan jatkuvalle kehittämiselle.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selventää, miltä näyttää suomalaisen maksuttoman kouluruokailun tulevaisuus ja miten muualla maailmassa kouluruokaan suhtaudutaan. Asiaa on selvitetty perehtymällä aiempiin tutkimuksiin kouluruokasta, vertailemalla joidenkin muiden maiden kouluruokailukäytänteitä sekä haastatteluilla. Opinnäytetyön tarkoitus on selvittää, mitä etua Suomelle on ollut siitä, että meillä on ollut maksuton koululounas jo 60 vuoden ajan. Miksi Suomessa on tarjottu maksuton ateria lapsille jo 60 vuoden ajan? Miksi olemme nähneet sen hyvänä ratkaisuna kansantaloudellisesti ja -terveydellisesti? Euroopassa ja muualakin ollaan vähitellen heräämässä ajatukseen siitä, kuinka maksuton kouluruokailun edistää hyvinvointia.

2 TUTKIMUKSEN LÄHTÖKOHDAT, TAUSTAT JA TAVOITE

Pidämme joitakin jokapäiväisiä asioita itsestään selvyyksinä, kuten maksutonta kouluateriaa tai -välipalaa. Olemme tottuneet siihen, ettei lapsille tarvitse miettiä kouluun eväitä mukaan tai pohtia, mistä hän voisi ostaa lounaan koulupäivän aikana. Jokainen suomalainen esi- ja peruskoulun oppilas sekä lukion ja ammatillisen perusasteen opiskelija voi Suomessa nauttia maksuttoman kouluaterian. Kouluruoka puhuttaa ihmisiä niin hyvässä kuin pahassakin. Kouluruokaa arvostellaan, arvioidaan ja kehitetään jatkuvasti. Tulisi kuitenkin muistaa, että maksuton kouluruoka on ainutlaatuinen etu suomalaisille. Muualla vanhemmat joutuvat miettimään, kuinka lasten energiansaanti saadaan koulupäivän aikana taattua. Suomessa kouluruokailua ohjaavat lait, määräykset ja suositukset. ”Yli kuusikymmentä vuotta sitten säädettyä lakia kouluruokailun järjestämisestä kaikille lapsille varallisuudesta riippumatta voidaan kunnioittaen ja arvostaen luonnehtia aikansa sosiaalisesti innovaatioksi. (Lintukangas & Palojoiki 2012,3.)

Tähän opinnäytetyöhön antoi viitekehyksen opetushallituksen julkaisu ”Kouluruokailun käsikirja”, jonka ovat kirjoittaneet kouluruokailun asiantuntijat tohtori Lintukankaan johdolla. Julkaisu on tarkoitettu tueksi kuntiin ja kouluille kouluruokailun järjestämiseen säädösten mukaisesti. Teoksessa kiteytyy se, miksi suomalaiset haluavat tarjota lapsilleen maksuttoman kouluaterian. *Kirjaan on koottu asiantuntijoiden näkemyksiä ja kokemuksia siitä, miten hyvin järjestetty kouluruokailu tarjoaa mahdollisuuksia sekä ravitsemus-, terveys-, tapa-, kulttuuri- ja ympäristökasvatuksen tehostamiseen.* (Lintukangas, Manninen, Mikkola-Montonen, Palojoiki, Partanen & Partanen 2007, 3.) Julkaisu esittää kouluruokailun yhtenä suomalaisen yhteiskunnan kehityksen kuvaajana. Siinä käsitellään kouluruokailua hyvien tapojen, yhteistyön, vuorovaikutuksen, ruokakulttuurin, kestäväen kehityksen ja kasvatustyön edistäjänä. (Lintukangas ym. 2007, 18.)

Kouluruoasta on tehty useita tutkimuksia ja opinnäytetöitä, mutta niissä kouluruoan maksuttomuutta on tutkittu vähemmän. Kouluruokailun ravitsemuksellista laatua, kustannuksia sekä erityisruokavalioiden hintaan liittyviä tutkimuksia on useita, joissakin sivutaan maksuttomuutta. Useissa opinnäytetöissä tutkimusmenetelminä on käytetty laadullista menetelmää, kyselytutkimuksia ja erilaisia haastatteluja. Tätä opinnäytetyötä varten on perehdytty viime vuosina valmistuneisiin kouluruokailututkimuksiin.

2.1 Kouluruokailun historia

Suomalaisella maksuttomalla kouluruokailulla on pitkä historia. Vuonna 1943 on säädetty lakiin kouluruoan tarjoaminen koululaisille maksutta. Viiden vuoden siirtymäkauden jälkeen, vuonna 1948, lasketaan alkaneen koululaisille suunnatun maksuttoman kouluruokailun tarjoaminen. Suomalaisen kouluruokailun historia on pitkä. Vuonna 1905 perustettiin koulukeittolayhdistys, jonka tavoitteena oli parantaa oppilaiden ravitsemuksellista tilaa, opettaa lapsille tapoja ja uusia makuja. Kouluateriana toimivat silloin kouluun mukaan otetut eväät. Vuonna 1943 säädettiin laki kansakoululaitoksen kustannuksista. Tavoitteena oli saada kaikki kansakoululaiset maksuttoman kouluaterian piiriin vuoteen 1948. Nykyisin kouluruokailu takaa, että oppilailla on mahdollisuus jokaisen koulupäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestettyyn, ohjattuun ja täysipainoiseen maksuttomaan ateriaan. (Lintukangas ym. 2008, 148–149, 153–157.)

Kouluruokailua pidetään yhtenä suomalaisen yhteiskunnan ja koulumenestyksen kehityksen merkittävänä tekijänä. Kouluruokailua on vuosikymmenien kuluessa toteutettu monissa erilaisissa muodoissa. Suomalaiset esi- ja peruskoululaiset sekä lukioiden ja ammatillisen perusasteen koulutuksen opiskelijat nauttivat nykyisin maksuttoman kouluaterian. Tämän on katsottu vaikuttavan erityisesti lasten ja nuorten terveyteen, tapakasvatukseen ja kasvatuskumppanuuteen. Samalla on

myös siirretty suomalaista ruokakulttuuria lapsille ja perheille. (Lintukangas ym. 2008, 3.)

Ensimmäisenä maana maailmassa Suomessa säädettiin lailla kouluruoan tarjoamisesta koululaisille maksutta. Aluksi oppilaat velvoitettiin koulun työajan ulkopuolella tekemään kohtuulliseksi katsottava määrä työtä ruokatarvikkeiden kasvattamiseksi ja keräämiseksi koulukeittolaa varten. Kansakoulun opettajan velvollisuus oli ohjata tätä toimintaa. Vuonna 1943 säädetyn lain mukaan viidessä vuodessa oli päästävä siihen, että kaikki kansakoululaiset saavat maksuttoman aterian jokaisena koulupäivänä. Vuonna 1977 kaikissa Suomen kunnissa siirryttiin peruskouluun, jolloin maksuton kouluruokailumahdollisuus oli järjestettävä kaikille peruskouluikäisille. (Lintukangas ym. 2008, 148.)

2.2 Lait ja määräykset sekä ohjeistukset

Perusopetuslaki (628/1998) on säädetty maksuttomasta kouluruokailusta. Pykälään 31 on kirjattu säädös tarjota oppilaille jokaisena työpäivänä täysipainoinen, maksuton ateria. Pykälään 48 d on kirjattu säädös tarjota aamu- ja iltapäivätoimintaan osallistuvalla lapsella välipala. (POL 628/1998, 31 § ja 48 d §.)

Valtion ravitsemisneuvottelukunnan antamilla kansallisilla ravitsemussuosituksilla halutaan edistää ja tukea koko väestön ravitsemuksen ja terveyden myönteistä kehitystä. (Terveyttä ruoasta. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 7.)

Viimeisin kouluruokailusuositus on vuodelta 2008, mutta sitä päivitetään parhailaan. Uusi kouluruokailusuositus on lausuntokierroksella loppuvuodesta 2016 ja se julkaistaan alkuvuodesta 2017. Toteutuessaan suositukset varmistavat, että oppilaiden ravitsemukselliset tarpeet koulupäivän aikana tulevat täytetyiksi. Suositusten toteutumista seurataan osana joukkoruokailun seurantajärjestelmää. (Kouluruokailusuositus 2008, 3.)

”Syödään ja opitaan yhdessä – Uusi kouluruokailusuositus” on avattu julkiseen kommentointiin marraskuussa 2016. Suosituksen julkaisijat, Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus, odottavat kommentteja ja muutosehdotuksia uudesta suosituksesta. Kouluikäisten lasten ravitsemusta ja ruokakasvatusta kuvataan suosituksessa kokonaisuutena. Koti, koulu ja lähiyhteisö yhdessä ottavat vastuun lasten ravitsemuksesta. Uudessa suosituksessa korostuvat esimerkiksi terveyden edistäminen ja kasvatuskumppanuus. Kasvisten painotus ja punaisen lihan määrän vähentäminen ovat olennainen osa uusia suosituksia. Uutta ovat myös peruslautasmallin rinnalle tulevat vegaaninen ja monikulttuurinen lautasmalli. (Syödään ja opitaan yhdessä - Uusi kouluruokailusuositus 2016, 41.) ”Joukkoruokailu on keskeinen osa suomalaista ruokakulttuuria ja sen merkitys terveyden, työvireyden ja yleisen hyvinvoinnin ylläpitäjän on tärkeä” (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 3).



KUVIO 1. Suositusten mukainen koululounas (Möttönen 2016).

Opetushallitus ohjeistaa esi- ja peruskouluja järjestämään terveellisen, tarkoituksenmukaisen, ohjatun ja täysipainoisen maksuttoman kouluruokailun. Kouluruoka

tai opiskelijalounas, välipalat ja erityisruokavaliota noudattavien oppilaiden ateriat ovat osa koulun oppilashuoltotyötä ja terveyden seuranta. Koulut määrittelevät omassa opetussuunnitelmassaan kouluruokailun keskeiset periaatteet sekä kuvaavat järjestämisessä huomioon otettavat terveyst-, ravitsemus- ja tapakasvatuksen tavoitteet perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaan. Nämä kasvatukselliset tavoitteet laaditaan yleensä yhteistyössä kotien kanssa. Tarjottava kouluruoka on pääsääntöisesti suomalaista perusruokaa (ks. kuvio 1). Opetushallitus ohjeistaa, että hyvään kouluateriaan kuuluvat lämmin ruoka, salaatti, raaste tai tuorepala, leipä, levite ja juoma. Kouluruoan ajankohdan tulee olla sellainen, että se rytmittää koulupäivää ja tauko antaa oppilaille mahdollisuuden virkistäytyä. (Lintukangas ym. 2007, 22.)

Kouluruokailu on osa julkista ruokapalvelua, ja sitä kautta sillä on yhteiskunnallista merkitystä kansalaisten ruokaturvan ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Kouluruoan lähtökohtana on tarjota hyvää, ravitsemussuosittelun mukaista, taloudellista ja kestävä kehitys huomioivaa ruokaa. Kotimaista ja lähellä tuotettua ruokaa arvostetaan, ja sitä pyritään tarjoamaan mahdollisimman paljon. (Risku-Norja, Kurppa, Silvennoinen, Nuoranne & Skinnari 2010,3.)

Viime vuosina on valmistunut ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja muutamia väitöskirjoja, joista selviää, kuinka kouluruokailu on tärkeä tapa toteuttaa ruokakasvatusta koululaisille. Taulukossa 1 on tiivistelmä ruokakasvatukseen liittyvistä tutkimuksista, joita on hyödynnetty tässä opinnäytetyössä.

Kouluruokailun kasvatuksellisten tavoitteiden vuoksi oppilaitoksissa pidetään yllä rakentavaa keskustelua siitä, miten oppimistilanne ruokailussa toteutettaisiin mahdollisimman hyvin. Arvostus kouluruokailua kohtaan muodostuu ja kehittyy, kun on omakohtaisia kokemuksia ja kontaktia kouluruoka-asiaan. Kun kouluruokailuhenkilöstöä koulutetaan kasvattajiksi, henkilöstö sitoutuu kasvattajuuteen ja sitä kautta eheyttää lasten ja nuorten turvaverkkoa. Tällä on merkitystä nuorten yhteisölliseen vastuuseen kasvamisessa. (Janhonen 2016, 18.) Lapset arvostavat toimintaa, jos siitä syntyy heille merkittävä kokemus (Mikkola 2013, 68). Tätä tutkimustulosta voidaan hyödyntää kouluruokailun suunnittelun yhteydessä.

Taulukko 1. Kouluruokailun kasvatukselliseen tehtävään liittyviä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja väitöskirjoja

TEKIJÄ	AINEISTO JA MENETELMÄ	KESKEISET TULOKSET
MIKKOLA, 2013, YAMK	Kehittämistehtävä, jossa kouluruokailua tutkittiin ja kehitettiin Orimattilassa antropologian ja palvelumuotoilun keinoin	Kasvatukselliset tavoitteet mahdollistuvat kun ymmärretään arvon luonnin systeemiä. Lapset arvostavat toimintaa, jos siitä syntyy heille merkittävä kokemus
KORHONEN, 2013, YAMK	Toimintatutkimus, johon aineistoa on kerätty teema-haastatteluilla ja järjestämällä työpajoja tavoitteena ympäristöystävällisemmän ruokailun laatiminen kouluruokailuun	Ruokailun suunnittelu-prosessi pitää uudistaa sekä lisätä säännöllistä kasvatuksellista yhteistyötä opetustoimen ja ruokapalvelujen välillä
LINTUKANGAS, 2009, VÄITÖSKIRJA	Toimintatutkimus: kouluruokailuhenkilöstölle suunnatun Taitavaksi Ruokapalveluosaajaksi -koulutuksen yhteys koulutukseen osallistuneiden käsityksestään roolistaan kasvattajana. Tutkimus toteutettiin 2000–2008. Aineistoa kerättiin koulutukseen osallistuneiden (yhteensä 14 ryhmää) oppimistehtävistä ja haastatteluista	Kouluruokailuhenkilöstö voidaan kouluttaa kasvattajiksi ja henkilöstön sitoutuminen kasvattajuuteen eheyttää osaltaan lasten ja nuorten aikuisturvaverkkoa, millä on merkitystä yhteisölliseen vastuuseen kasvamisessa. Kouluruokailuhenkilöstö voi tukea oppilaiden kasvua ihmisyyteen ja eettiseen vastuunkantamiseen

taulukko jatkuu

taulukko jatkuu

JANHONEN, 2016, VÄITÖSKIRJA	2006–2007 toteutettu pohjoismainen kyselytutkimus (N=1539) sekä laadullinen tapaus-tutkimus (2012–2013), joka rajautui yhden koulun yhdeksäsluokkalaisiin oppilaisiin. Aiheena ruoka-kasvatusta nuorten osallisuuden ja toimijuuden näkökulmista	Nuorten ruokakasvatuksen kehittämiseksi ehdotetaan tutkimuksellisia lähestymistapoja, jotka vahvistavat sukupolvien välistä dialogia ja jotka lähestyvät ruokaan liittyvää oppimista koulun ulkopuolelle.
KOSKINEN, 2005, VÄITÖSKIRJA	Tutkimus koulutuksen perusturvasta jolla pyrittiin selvittämään perusopetuksen rehtorien ja kunnallishallitusten jäsenten näkemyksiä koulutuksen perusturvan sisällöistä, perusturvavajeen suuruudesta ja tulevaisuudesta. Tutkimuksen tekoon käytettiin koulutoimen arviointiin luotua koulutuksen perusturvamittaria, johon kuului 54 perusturvaosiota	Tärkeimpinä perusturvan sisältöinä pidettiin tutkimuksen mukaan muun muassa peruskoulun maksuttomuutta, kiusaamattomuutta ja työrauhaa. Kehittämiskohteina nähtiin kiusaamattomuus, työrauha, opetusryhmäkoot sekä opetuksellisen tasa-arvon elementit erityisopetus ja tukiopetus

2.3 Kansantaloudellinen ja ravitsemuksellinen etu Suomelle maksuttomasta kouluruoasta

Kouluruokailu on oppilaan hyvinvoinnin, terveyden ja työtehon ylläpitäjä ja edistäjä. Se on monipuolinen elämäntaitojen harjoitteluympäristö, joka samalla ohjaa ympäristövastuuseen ja kestävän kehityksen toimintaan. Kouluruokailu edistää kansallista ja kansainväistä ruoka- ja tapakulttuuria. Kouluruokailun tavoitteena on edistää lasten ja nuorten terveyttä, työskentelytehoa sekä hyviä tapoja. Kouluateria on ravitsemussuositusten mukaista ruokaa, jolloin se osaltaan ohjaa terveellisen annoksen koostamiseen. (Lintukangas & Palonen 2012, 47.)

Kouluruokailu on osa terveellistä ja turvallista kouluyhteisöä. Se ohjaa lapsia ja nuoria niin terveystieteiden, ravitsemustieteiden kuin monikulttuurisuuksissa. Kouluruokailuhenkilöstö on tärkeässä roolissa kouluruokailun kasvatustavoitteiden rakentumisessa. Oppilaat voivat olla mukana koulun keittiön toiminnassa tekemällä työharjoittelua ruokalassa. (Lintukangas & Palonen 2012, 72.)

Kouluruokailuun liittyvistä terveys-, ravitsemus- ja tapakasvatustavoitteista sovi-
taan, ja niiden toteutumista arvioidaan kodin ja koulun välisenä yhteistyönä. Kou-
luilla tarjottava terveellinen lounas on suunniteltu lautasmaailman mukaisesti. Useilla
kouluilla tehdään päivittäin malliannos jakelulinjastoon, ja se ohjaa asiakkaita otta-
maan ruokaa oikean määrän. Kouluruokailusuosituksen (2008) mukaan ruokaili-
jalle tulee esittää malliateria, joko kuvina tai koostamalla se tarjottimelle nähtä-
väksi. Malliaterian tulee sisältää suosituksen mukaiset aterianosat: pääruoka mah-
dollisine lämpimine lisäkkeineen, maito/piimä, leipä, rasva, salaatti/ kasvikset, sa-
laattikastike. (Kurki 2013, 24.)

Suomessa on tarjottu maksutonta kouluruokaa jo yli 60 vuoden ajan. Sen kansan-
taloudellisena etuna on pidetty terveyden, jaksamisen ja ruokakulttuurin ylläpitä-
mistä. Lisäksi kouluruoka opettaa arvostamaan ruokaa sinällään ja ruokaan liittyviä
eri ulottuvuuksia, kuten hyviä tapoja, teemapäiviä ja juhlia. Viime vuosina ruokai-
lun ohessa on voitu tutustua suomalaiseen ja kansainväliseen keittiöön ja opetel-
laan puhumaan ruoasta. (Kouluruokailusuositus 2008, 3.)

Maksuton koululounas tavoittaa lähes miljoona koululaista päivittäin. Ruokailu on
olennainen osa lapsen hyvinvointia ja kasvua. Kouluruokailussa lapsille ja nuorille
opetetaan terveyttä, ruokailutapoja sekä suomalaista ruokakulttuuria. Valtion ra-
vitsemusneuvottelukunnan antamalla kansallisilla ravitsemussuosituksilla
edistetään ja tuetaan koululaisten ravitsemuksen ja terveyden myönteistä
kehitystä. (Kouluruokailusuositus 2008, 3.)

Kouluruokailun tehtävänä on oppilaiden terveen kasvun ja kehityksen, opiskeluvuoden sekä ruokaosaamisen tukeminen. Opetukseen osallistuvalle on annettava jokaisena työpäivänä täysipainoinen maksuton ateria. Ateria nautitaan tarkoituksenmukaisesti järjestettynä ja ohjattuna ruokailuna. Kouluruokailun järjestämisessä otetaan huomioon ruokailun terveydellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen merkitys. Ruokailuhetkillä on tärkeä virkistystehtävä, ja niillä edistetään kestävästä elämäntapaa, kulttuurista osaamista sekä ruoka- ja tapakasvatuksen tavoitteita. Oikea-aikainen, kiireetön ruokailu ja mahdolliset välipalat varmistavat jaksamisen koulupäivän aikana. Viihtyisä ruokailuhetki lisää hyvinvointia koko kouluyhteisössä. (Lintukangas ym. 2007, 12.)

Taulukossa 2 esitetään elintarviketurvallisuutta, elintarvikkeiden kotimaisuutta ja lähiruokaa korostavia, viimeaikaisia kouluruokailuun liittyviä tutkimuksia, joita on tehty ylempien ammattikorkeakoulujen opinnäytetöitä varten. Lähes kaikissa julkisissa ruokapalveluissa on tahto suosia kotimaisia elintarvikkeita ja lähiruokaa, mutta niiden runsasta käyttöä hankaloittavat usein hinta ja lähiruokan raaka-aineiden suurien määrien saatavuus. (Tuomala-Nikkanen 2014, 1.) Monissa kustannuksiin liittyvissä tutkimuksissa pyrittiin saamaan myös kouluruokailuun liittyvät yhteiskuntavastuun eri osa-alueet mukaan (Holster 2011, 2). Kaupunkien ruokapalvelujen taloudellista, sosiaalista ja ekologista vastuuta kuvattiin niiden yhteiskuntavastuuraporteissa.

Taulukko 2. Kouluruokailun yhteiskunnalliseen merkitykseen liittyviä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja väitöskirja

TEKIJÄ	AINEISTO JA MENETELMÄ	KESKEISET TULOKSET
HOLSTER, 2011, YAMK	Aiheena yhteiskuntavastuun näkyvyys ja merkitys julkisessa ruokapalvelussa Tutkittiin Riihimäen ruokapalveluyksiyön tilastoja, tilaussopimuksia ym aineistoa keräämällä	Yhteiskuntavastuuraportin eri osa-alueisiin perustuva raportti, jota voidaan vertailla tulevien vuosien raporttien kanssa
SIVONEN, 2013, YAMK	Konstruktiiivinen tutkimus: kysely, haastattelu ja havainnointi. Tavoitteena kartoittaa ruokaraatitoiminnan nykytilaa Espoossa	Syntyi uudistettu ruokaraadin toimintamalli, jota voidaan hyödyntää kaikissa kouluruokailua järjestävissä tahoissa
TUOMALANIKKANEN, 2014, YAMK	Asiakaskyselyn avulla järjestettiin asiakasarvoja tärkeysjärjestykseen Lahden aterialla	Elintarviketurvallisuus, elintarvikkeiden kotimaisuus, asiakasarvot ja lähiruoka korostuvat vastauksissa
ALMGREN, 2014, YAMK	Ammattikeittiön imagon kohotus. Tutkimus-menetelminä käytettiin kvalitatiivisia menetelmiä; teemahaastatteluja ja puhelinhaastatteluja sekä kvantitatiivista menetelmää; verkkokyselyä.	Ammattialan arvostusta nostaviksi tekijöiksi tuli toimialan yhteiskunnallisen merkityksellisyyden, oman työn arvostamisen sekä hyvän ruoan ja asiakaspalvelun korkean tason.
AHTI, 2015, YAMK	Laadullinen tutkimus. Aineiston keruu tapahtui teemahaastattelun avulla. Tutkimusmateriaali analysoitiin sisällönanalyysiä käyttäen.	Kouluruokailua ei osata suunnitella kokonaisvaltaisen ruokailukokemuksen näkökulmasta. Kehitetään yhteistyössä eri toimijoiden kanssa.
TILLES-TIRKKONEN, 2016 VÄITÖSKIRJA	Koululaisten ruokailutottumuksista kerättiin tietoa kyselytutkimuksella Kainuussa vuosina 2010–2014 toteutettua. Tutkittiin kouluikäisten lasten ja nuorten ruokailutottumuksia ja syömisen taitoa sekä tasapainoista minäkuvaa ilmentäviä tekijöitä, sekä mahdollisuuksia edistää niitä koulun ravitsemuskasvatuksen keinoin. Syömisen taitoa mitattiin ecSI 2.0 -kyselyllä	Tulosten mukaan koululounaan täysipainoisuus heijastelee tasapainoisten ruokailutottumusten toteutumista myös kouluajan ulkopuolella ja voi siten antaa opettajalle ja kouluterveydenhuollolle viitteitä ruokailutottumuksissaan tukea tarvitsevista oppilaista.

2.4 Mitä kouluruokailu maksaa?

Opetushallitus julkaisee jokaisen kunnan sekä myös muiden peruskoulutusta antavien tahojen kouluruokailuun vuosittain käyttämät summat. Kouluruokailuun sijoitettiin opetus- ja kulttuuritoimen rahoitusjärjestelmän 19.12.2014 julkaisemien raporttien mukaan esimerkiksi Turun kaupungin peruskouluissa 544 euroa per oppilas ja Helsingin kaupungin peruskouluissa luvut olivat 414 euroa per oppilas.

Luvut ovat suuntaa antavia siitä kokonaissummasta mistä puhutaan jokaisen peruskoululaisen kohdalla Suomessa 182 päivän ajalta vuodessa. (Opetushallitus, rahoitusyksikkö 2015.) Taulukossa 3 esitetään muutaman suomalaisen kunnan kouluaterian hintoja. Esimerkkikunnat ovat oppilasmääriltään erilaisia ja sijaitsevat maantieteellisesti eri puolilla Suomea.

Taulukko 3. Esimerkkejä oppilasruokailun ateriahinnoista kunnittain (Heinonen 2013, 25, muokattu ja Yle uutiset 2015.)

KUNTA	OPPILASMÄÄRÄ	HINTA / OPPILAS
Seinäjoki	5951	2,89
Pirkkala	2016	2,18
Keuruu	954	3,04
Tohmajärvi	475	3,72
Kalajoki	1408	2,47
Kuopio	9430	2,62
Kiuruvesi (luomu- ja lähiruoka painotteinen)		3,47

Julkisen sektorin kouluaterioihin suunnatun määrärahan pienuudesta huolimatta, tarjolla on edelleen monipuolinen ja terveellinen lounas. Kouluruokailun kustannukset ovat kasvaneet tasaisesti 2000-luvulla. Vuosituhannen alussa koululounas maksoi kokonaisuudessaan noin kaksi euroa / oppilas / koulupäivä. Vuonna 2013 on aterian hinta noin 2,80 euroa. Alueelliset erot ovat Suomessa suuria. Ne vaihtelevat Etelä-Suomen 2,52 ja Pohjois-Suomen 2,56 eurosta Lounais-Suomen 3,19 ja Lapin

3,24 euroon. Tarkempaa tietoa summan jakautumisesta henkilöstökuluihin, logistiikkaan ja käytettäviin ruoka-aineisiin ei ole saatavilla. (Manninen, Wiss, Saaristo & Ståhl 2015, 4)

Taulukko 4. Kouluaterian hinta Suomessa (Manninen ym. 2015, 4, muokattu).

VUOSI	HINTA KOKONAISUUDESSAAN	
2013	noin 2,80 € / oppilas	koko Suomessa
	2,52	Etelä-Suomessa
	2,56	Pohjois-Suomessa
	3,19	Lounais-Suomessa
	3,24	Lapissa
vertailuna 2000	noin 2,00 € / oppilas	koko Suomessa

Kouluruoka-annoksen raaka-aineiden hinta vaihtelee eri puolilla maata noin 60 sentin ja hieman vajaan euron välillä. Kunnista kerätyt kouluruokailun hinnat osoittavat, että yleinen ruoan ja raaka-aineiden hinnan nousu ei kuitenkaan näy koulujen ateriakustannuksissa. Kouluruokakokonaisuuteen kuuluvat lämmin ruoka, salaatti tai tuorepala, leipä ja siihen levite sekä ruokajuoma. (Päivinen 2014.)

Talousanomien (2014) tekemän selvityksen mukaan suurien kaupunkien koululaisille ja opiskelijoille tarjoamista kouluruoka-aterioista raaka-aineen osuus on 0,75–1,10 euroa. Reilu euro käytetään yläkoululaisen ja lukiolaisen kouluaterian raaka-aineisiin. Yleinen hintataso on 70–80 senttiä. Sipoossa ja Espoossa hinta oli niukasti yli euron, Vantaalla enimmillään tasan euron. (Ranta 2014.)

Aterioiden hintoja eri paikkakuntien välillä ei voi suoraan vertailla, sillä kustannuksissa käytetään eri laskentatapoja. Toiset kunnat ja koulut laskevat esimerkiksi hinnan koko oppilasmäärän perusteella, toiset syötyjen annosten mukaan. (Ranta 2014.)

Saman kunnan sisällä voi olla isojen ja pienten koulujen ateriahintojen välillä melkoisia eroja. Åback (2011) on ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetyössään tutkinut Seinäjoen eri kokoisten koulujen ateriahintoja. Taulukosta 5 selviää, että mitä suurempi on keittiöllä valmistettavien aterioiden määrä, sitä edullisemmaksi kouluaterian hinta tulee.

Taulukko 5. Seinäjoen eri kokoisten koulujen ateriahintoja (Åback 2011, 71 – 72, muokattu)

VALMISTETUT ATERIAT kpl	HINTA	VUOSI
750	hieman alle 2,0 €	2010
455	hieman yli 2,0 €	2010
77	noin 3,5 €	2010
55	hieman alle 4,0 €	2010
31	noin 5,5, €	2010

Kouluaterian kokonaishintaan vaikuttaa myös elintarvikkeiden kuljetusmatkat. Mitä pidemmät ja vaikeammat kuljetusmatkat elintarvikkeilla on maantieteellisesti, sen kalliimmaksi kouluaterian hinta nousee. Kouluruokailun kustannukset jotka koostuvat raaka-aineiden lisäksi esimerkiksi henkilöstökuluista ja logistikaasta, ovat kasvaneet tasaisesti 2000-luvulla. (Manninen ym. 2015, 4.)

Taulukossa 6 esitetään kouluruokailuun liittyvistä kustannuksista tehtyjä opinnäytetöitä. Tutkimusten sisällöissä käsiteltiin kouluruokailun hintoihin liittyviä seikkoja monesta eri näkökulmasta. Kouluruoan kustannuksia selvitettiin paljon ja sitä kautta sivuttiin myös maksuttomuuden teemaa. Tutkimuksia yhdisti tietoisuus kuntien tiukkenevan talouden mukanaan tuomista haasteista, mutta silti ruokapalveluilla on tahtotila valmistaa hyvää ja ravitsemussuosituksia täyttävää kouluruokaa kustannustehokkaasti. (Lindroos 2015, 57).

Taulukko 6. Kouluruokailuun liittyvistä hinnoista ja kustannuksista tehtyjä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja pro gradu.

TEKIJÄ	AINEISTO JA MENETELMÄ	KESKEISET TULOKSET
SKINNARI, 2010, PRO GRADU	Kyselytutkimus, jolla selvitettiin kestävän kehityksen toteutumista Suomen 115 kunnan ruokapalveluissa	Julkisissa ateriahankinnoissa korostuu hinta kestävän kehityksen kustannuksella.
SORVARI-HAPPONEN, 2011 YAMK	Kehittämishanke: arviointitutkimus Salon kaupungin keskuskeittiön peruskorjauksen ja tulevaisuuden palvelujen toteuttamiseksi	Kun kuvataan tarkasti vaihtoehdot ja niihin liittyvät kriteerit toimintaa suunniteltaessa, saadaan päättäjille tietoa, jonka avulla he pystyvät tekemään strategisia päätöksiä tulevaisuuden suhteen
LINDROOS, 2015, YAMK	Haastatteluihin perustuva kartoitus Suomen kuntien ruokapalveluista	Haasteena ovat kestävän kehityksen huomioiminen, lähi- ja luomuruuan lisääminen sekä kustannustehokkuus, kilpailutus ja ulkoistaminen

3 KOULURUOKAILUN ASEMA JA MERKITYS

3.1 Kouluruokailun asema opetussuunnitelmassa

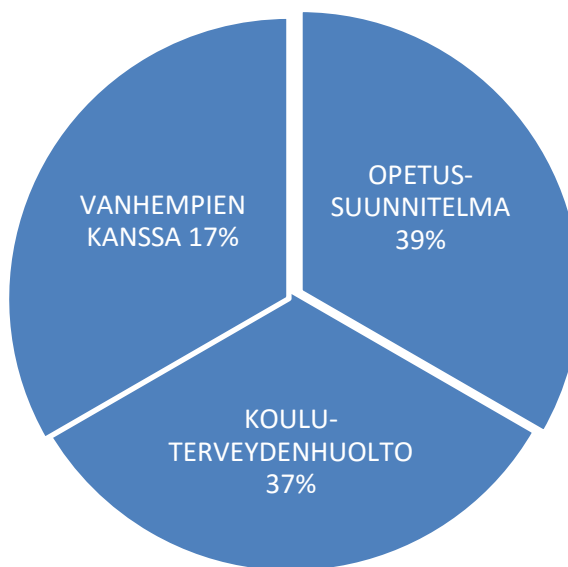
Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa mainitaan myös kouluruokailusta. Valtakunnallisissa opetussuunnitelman perusteissa määrätään, että kouluruokailu tulee kuvata myös koulun opetussuunnitelmassa. Perusopetuksen ja toisen asteen opiskeluruokailun lisäksi myös korkeakouluopiskelijoiden ruokailua ohjataan. Korkeakoulutasolla opiskeljaruokailua tuetaan myös, mutta se ei ole enää ilmaista. (Korkeakouluruokasuositus 2011, 12.)

Korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteissa määritellään ateriatukeen oikeuttava ateriakokonaisuus sekä aterioden enimmäis- ja vähimmäishinnat. Opiskelija-aterioiden sisältöä on asetuksessa ohjeistettu vain suuntaa antavasti. Tämän vuoksi Kela laati vuonna 2003 ensimmäisen korkeakouluruokailun periaatteita koskevan suosituksen. Sitä uudistettiin vuonna 2008 ja se julkaistiin silloin Kelan sivustolla. Vuonna 2010 suositus päivitettiin, perustuen Kelan ja valtion ravitsemusneuvottelukunnan yhteistyöhön. Uudistamisen tavoitteena on yhdenmukaistaa se muiden viime vuosina julkaistujen ravitsemussuosittelujen kanssa. Suosituksessa on huomioitu erityisesti sosiaali- ja terveysministeriön tekemät toimenpidesuosittukset joukkoruokailun ravitsemuksellisen laadun kehittämiseksi. Tavoitteena on myös opiskeljaruokailun suosion lisääminen kehittämällä aterioden laatua ja tarjontaa. Hieman yli puolet opiskelijoista nauttii useimmiten päivän pääaterian opiskelija- tai työpaikkaravintolassa. (Korkeakouluruokasuositus 2011, 6.)

Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen kouluruokailuun liittyvässä julkaisussa (Manninen, Wiss, Saaristo & Ståhl 2015, 6) tarkastellaan kouluruokailun asemaa opetussuunnitelmissa. Lisäksi julkaisussa selvitetään koululaisten ja opiskelijoiden osallistumista kouluruokailun suunnitteluun, varsinaiseen ruokailuun osallistumista sekä kouluruokailun järjestelyjen huomioimista kouluympäristön terveellisuuden ja turvallisuuden tarkastuksessa. Julkaisusta selviää, että Suomen peruskouluista 61

prosenttia ilmoittaa kouluruokailun ohjauksen olevan kuvattu opetussuunnitelmassa, kun kaksi vuotta aikaisemmin tulos oli vain 41 prosenttia. Kouluruokailun kokonaisuus on kehittynyt hyvään suuntaan opetussuunnitelman, yhteistyön ja ravitsemussuosituksen käytön osalta. Hyvää on lisäksi se, että oppilaiden osallisuus kouluruokailun suunnittelussa, toteutuksessa ja arvioinnissa on lisääntynyt. Huonoa on puolestaan se, että ylempien vuosiluokkien oppilaat osallistuvat entistä vähemmän ruokailuun. (Manninen ym. 2015, 1.)

Ruokailusta vastaavan henkilöstön kanssa tehtävä yhteistyö oli kuvattu opetussuunnitelmassa 39 prosentissa ja kouluterveydenhuollon kanssa 37 prosentissa kouluista. Vanhempien kanssa tehtävä yhteistyö oli kuvattu noin joka kuudennessa koulussa (ks. kuvio 3). Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2008 laatimaa kouluruokailusuositusta koululounaan ja välipalojen järjestämisessä noudatettiin 70 prosentissa peruskouluista vuonna 2014. Joka neljännessä Suomen kouluista ei osattu sanoa, noudatettiinko suositusta. Kahta vuotta aiemmin vastaavat luvut olivat 63 prosenttia ja 32 prosenttia. (Manninen ym. 2015, 2.)



KUVIO 2: Kouluruokailun yhteistyö ruokailusta vastaavan henkilöstön kanssa (Manninen ym. 2015).

Mannisen (2015) johdolla laaditussa kouluruokailuun liittyvässä Terveiden ja hyvinvoinninlaitoksen julkaisussa selvitettiin sitä, miten suuri osa oppilaista arvion mukaan osallistui ruokailuun viitenä päivänä viikossa. Kartoituksessa ei kuitenkaan mitattu koululounaan varsinaista syömistä, ainoastaan ruokailuun osallistumista. Yläkouluista 60 prosentissa yli 90 prosenttia oppilaista osallistui ruokailuun päivittäin lukuvuonna 2012–2013. Alueellisesti Etelä-Suomen kouluissa ruokailuun osallistuminen oli muita alueita vähäisempää. Lähes kaikissa kouluissa, yli 90 prosenttia alempien vuosiluokkien oppilaista osallistui ruokailuun. Myös oppilaiden ilmoittamana lounaan väliin jättäminen oli yleisintä Etelä-Suomessa. (Manninen ym. 2015, 2.)

Taulukkoon 7 on koottu tiivistelmä kouluruoan kehittämiseen liittyvistä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöistä ja pro gradu tutkimuksista. Ajatuksena on kehittää kouluruokaa niin, että yhä useampi koululainen tulisi syömään eikä jättäisi lounasta väliin. Kouluruokailun kehittämisessä pyritään hyödyntämään eri yhteistyötahoja. Esimerkiksi aikuisten ja nuorten yhteinen ruokailutilanne voi toimia monipuolisena kasvatustilanteena, jonka suunnitteluun nuoret itse ovat osallistuneet. Kehittämiseen liittyvät tutkimukset osoittavat, että vaikka suurin osa koululaisista syö päivittäin koulussa lämpimän aterian, ei kouluruokaa aina arvosteta. (Savander-Hämäläinen 2015, 8.)

Halu kuulua joukkoon ja pelko yksin jäämisestä ovat nuorille tärkeitä perusteluja kouluruoan väliin jättämiselle. Kouluruokaa tulisi kehittää niin, että yhä useammat söisivät ruokaa riittävästi ja monipuolisesti. (Kytö 2013, 95.) Tutkimuksista selvisi, että nuorille tärkeitä asioita kouluruokailussa on ruoan maku ja ruokailun sosiaalinen hetki.

Taulukko 7. Kouluruoan kehittämisen liittyviä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja pro graduja

TEKIJÄ	AINEISTO JA MENETELMÄ	KESKEISET TULOKSET
SAVANDER-HÄMÄ-LÄINEN, 2015, YAMK	Teemahaastatteluja 20:lle yläkoulun oppilaalle. Palvelumuotoilun kehittämisprosessia ja työkaluja	Pääsääntöisesti oppilaat pitivät perinteistä ruoista koulussa ja ruokailevat. Osa hakee ruokansa kaupasta
PULKKINEN, 2005, PRO GRADU	Selvitys opettajaksi opiskelevien tietämystä kouluruokailusta ja opettajan roolista ravitsemuskasvattajana kyselylomakkeiden avulla	Kouluruokailu auttaa jaksamaan ja toimii oppimistilanteena. Samalla ilmeni huoli lasten syömättömyydestä.
PEIPPO, 2006, PRO GRADU	Lohjan 6 luokkalaisten kokemuksia koulukäynnistä kyselylomakkeen avulla.	Kouluruokailun osalta selvisi, että ne jotka jättävät kotona aterian syömättä jättävät sen syömättä myös koulussa
KYTÖ, 2013, PRO GRADU	Kouluruoan hyväksyttävyyttä tutkittiin kysymällä oppilaiden (76 tyttöä ja 70 poikaa) mieltymysarvioita pääruoista kahdessa helsinkiläisessä koulussa. Monivalintakysely, hyväksyttävyyškysely, ryhmähaastatteluja	Tulokset tukevat kouluruoan kehittämistä, jotta yhä useammat oppilaat söisivät ruokaa tarkoituksenmukaisesti: monipuolisesti ja riittävästi.

3.2 Kouluruokailun ravitsemuksellinen merkitys

Opetusministeriö on selvittänyt kouluruokailun sosiaalista ja ravitsemuksellista merkitystä Suomelle ja suomalaisille. Mannisen ja työryhmän (2015) tekemän sel-

vityksen ”Kouluruokailu osana terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä peruskouluissa” mukaan kylläinen lapsi tai nuori jaksaa opiskella paremmin. Selvityksessä muistutetaan, että joillekin maksuton koululounas on päivän ainoa lämmin ateria, mikä vaikuttaa suoraan fyysiseen hyvinvointiin. Se, että kaikilla kasvavilla lapsilla on mahdollisuus edes yhteen lämpimään ateriaan päivässä, on lisännyt suomalaislasten terveyttä. (Manninen ym. 2015,4.)

Kylläinen lapsi jaksaa keskittyä paremmin kuin nälkäinen, ja hyvin syönyt sietää helpommin arjen kiireitä. Kouluruoan syömiseen kannattaa kannustaa lapsia, sillä joillekin koululounas on päivän ainoa lämmin ateria. Erityisesti ylemmillä vuosiluokilla epäterveelliset välipalat saattavat houkutella oppilaita jättämään kouluruokailun väliin. Yhteisillä pelisäännöillä ja opettajan kannustavan esimerkin avulla voidaan kuitenkin saada nuoret mukaan ruokailuun. Jokaisen ihmisen olisi tärkeää syödä päivittäin hyvin. Kouluruokailulla on ravitsemuksellista merkitystä myös kouluympäristössä työskenteleville aikuisille. Täysipainoinen ateria edistää sekä opettajien että muun koulukokemuksen hyvinvointia ja työssä jaksamista. (Manninen ym. 2015,4.)

Opetuksellisen ja kasvatuksellisen tehtävän lisäksi kouluruokailu pyrkii myös edistämään oppilaiden fyysistä hyvinvointia ja opiskelukykyä. Ruokailutilanteessa voidaan opettaa toisten huomioon ottamista, sosiaalisuutta ja vuorovaikutustaitoja. Rauhallisella ja miellyttävällä ruokailuhetkellä voidaan opettaa ruoan arvostusta ja yhdessä ruokailun merkitystä. (Kouluruokailusuositus 2008, 3.)

Taulukossa 8 esitetään kouluruoan ravitsemukselliseen merkitykseen liittyvä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä, pro graduja ja väitöskirjoja. Kirmasen (2012) ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetyössä, kahdessa pro gradussa (Hokkanen, 2010 ja Kivinen & Runsala, 2011) ja kahdessa väitöskirjassa (Suojanen, 2003 ja Lehto, 2016) on tutkittu kouluruoan ravitsemuksellista merkitystä. Näistä tutkimuksista selvisi, että vaikka lapsille tarjotaan ravitsemussuosituksen mukaista ruokaa, kaikki eivät kuitenkaan syö niin. Lautasmalli on tuttu asia suurelle osalle

nuoria, mutta sen noudattamista tärkeämpää on ruoan hyvä maku ja syömistilanteen sosiaalisuus. Jos suomalaiset noudattavat suositusten mukaista ravitsemuspolitiikkaa, pystytään hillitsemään useita sairauksia ja puutostiloja (Suojanen 2003.)

Taulukko 8. Kouluruoan ravitsemukselliseen merkitykseen liittyvä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetyö, pro graduja ja väitöskirjoja

TEKIJÄ	AINEISTO JA MENETELMÄ	KESKEISET TULOKSET
KIRMANEN, 2012, YAMK	Kehittämistyö, jossa tutkittiin Jyväskylän ammatinopiston opiskelijoiden ravitsemussuositusten toteutumista opiskelijaloulla Jamixin avulla	Opiskelijaravintoloiden koululounaat olivat vain osin suositusten mukaisia
HOKKANEN, 2010, PRO GRADU	Kartoitus diabeteslasten erityistarpeiden ja tilanteiden huomioimisesta koulussa. Sähköinen kyselytutkimus 46:lle	Kouluruoalle kiitosta terveellisyydestä. Toivottiin keittiöhenkilökuntaa aktiivisempaa roolia.
KIVINEN ja RUNSALA, 2011, PRO GRADU	Kyselytutkimus raumalaisien kahdeksas- ja yhdeksäsluokkalaisten nuorten kehonkuvasta ja ruokailutottumuksista	Suurimmalla osalla nuorista painoindeksi on normaali, mutta isolla osalla on oma kehonkuva ikävästi vääristynyt.

taulukko jatkuu

taulukko jatkuu

SUOJANEN, 2003, VÄITÖSKIRJA	Tutkittiin suomalaisten ravitsemuspolitiikkaa vuosina 1939 – 1999, selvittämällä tekijöitä, jotka vaikuttivat kansanravitsemusongelmien ratkaisuehdotusten etenemiseen julkisiksi päätöksiksi.	Ravitsemuspoliittista päätöksentekoa on Suomessa haitannut se, että ravitsemuspolitiikan hoito on ollut valtion hallinnossa koordinoimatonta. Ravitsemukseen liittyviä kansanterveysongelmia olivat hämäräsokeus, riisitauti, struuma, karies, raudanpuutos, sydän- ja verisuonitaudit, lihavuus, syöpä ja osteoporoosi.
LEHTO 2016, VÄITÖSKIRJA	Tutkimus koululaisten hedelmien ja kasvien syömisestä. Mitkä tekijät voivat selittää sukupuolesta ja sosioekonomisesta taustasta johtuvia eroja lasten hedelmien ja kasvien kulutuksessa ja niistä pitämisessä. PRO GREENS -projektin kyselytutkimus 10 Euroopan maahan,	Korkeamman sosioekonomisen taustan lapset söivät muita todennäköisemmin päivittäin hedelmiä ja kasviksia. Heidän kotonaan hedelmiä ja kasviksia oli paremmin saatavilla ja nämä lapset myös tiesivät niiden saantisuosituksista. Tytöt pitivät tutkimuksen mukaan kasviksista poikia enemmän

Suomessa kouluruokailussa huomioidaan hyvin pitkälle myös asiakkaiden erityisruokavaliot. Oppilaalle tarjottava kouluruoka on osa oppilashuoltoa. Lapsen tai nuoren terveydelliset tai eettiset syyt voivat edellyttää varsinaisesta ruokalistasta poikkeavaa ateriaa. Lapsen allergian, eettisyyden tai uskonnon erityistarpeita noudatetaan koulu ruokailua suunniteltaessa. Erityisruokavalio toteutetaan siinä muodossa kuin kouluun toimitettu oppilaan ruokavaliosuunnitelma, kiellettyjen ruoka-aineiden kokonaisuus tai lääkärintodistus edellyttää. Kouluruoan valmistajan tavoitteena on, että perusruokavalio sopii sellaisenaan tai pienin muutoksin mahdollisimman monelle. (Kouluruokailusuositus 2008, 10.) Uudessa kouluruokailusuosi-

tuksessa, joka julkaistaan vuoden 2017 alussa, ohjeistetaan kouluja erityisruokavalioiden osalta tarkemmin. ”Pysyvistä erityisruokavalioista, joita edellyttävät esimerkiksi diabetes tai keliakia, tarvitaan vain kertaluontoinen ilmoitus koululle ja aina koulun vaihtuessa. Muihin syihin perustuvat erityisruokavaliot ja muuntuvat tilat kuten ruoka-allergiat tarkistetaan vuosittain.” (Syödään ja opitaan yhdessä - Uusi kouluruokailusuositus 2016, 23)

Perusruokavaliosta poikkeavien erityisruokavalioiden turvallinen toteutus koulun ruokahuollossa edellyttää paljon tietoja sekä oppilaasta että tarvittavan ruokavaliion toteuttamisesta. Jos tarvitaan ruokavalio sairauden hoitoon tai muun terveydellisen syyn johdosta, lääkärin, ravitsemusterapeutin tai terveydenhoitajan antama lausunto on välttämätön. (POL 628/1998.)

3.3 Kouluruoan sosiaalinen merkitys

Kouluruoan sosiaalista merkitystä korostavat tapakasvatus ja kasvatuskumppanuus yhteisen lounaan myötä. Sosiaalista merkitystä on myös suomalaisen ruokakulttuurin siirtämisellä lapsille ja perheille. On huomattu, että ympäristötietoisuus lisääntyy kouluruokailun yhteydessä. (Risku-Norja & Jeronen & Kurppa & Mikkola & Uitto, 2012, 45.) Hyviä tapoja ja toisten ihmisten huomioon ottamista voidaan harjoitella kouluruokailun yhteydessä. Paikallista ruokakulttuuria vaalimalla voidaan siirtää kulttuuriperintöä eteenpäin. (Levomäki 2011, 15.)

Todellinen ruokailutilanne voi olla rauhaton ja epämiellyttävästä, jos ruokala on meluisa, ruoka tarjotaan liian aikaisin tai jos aterioinnille ei ole varattu riittävästi aikaa. Ruokalan viihtyisyyttä voidaan parantaa esimerkiksi tekstiilein, koristein ja sisustein. Ruokailuajat kannattaa porrastaa ja sijoittaa mahdollisimman oikeaan kellonaikaa koulupäivän rytmittämiseksi. Repuille ja päällysvaatteille tulisi olla asianmukaiset tilat. Kauniisti sisustettu ja rauhallinen ruokailuympäristö lisää ruoan nautittavuutta. (Kouluruokadiplomi 2016.)

Koululaisten ruoka- ja ruokailuvalintoihin vaikuttavat lapsuudessa omaksutut tottumukset, omat makumieltymykset ja tarjolla olevien ruokien valikoima. Aikaisemmat ruokailukokemukset, ruokailuympäristö ja koettu palvelu vaikuttavat myös omalta osaltaan valintoihin. Viime aikoina oppilaiden valinnoissa ovat korostuneet myös terveys-, laatu- ja ympäristötietoisuus sekä nautintolähtöisyys ja vatsan täyttäminen. Jäntin (2010) tutkimuksen mukaan moni oppilaista kaipaa ruokalaan pienempiä pöytiä, jolloin voisi syödä vain omien kavereiden kanssa samassa pöydässä. Samalla osa kaipailee isompia pöytiä, johon mahtuisi kaikki luokan oppilaat syömään. Osa oppilaista toivoi, että samaan pöytään huolitaisiin syömään niitäkin oppilaita jotka eivät välttämättä kuulu kaveripiiriin. Ruokalassa pitäisi olla tilaa ja aikaa syödä. Ruokailulle olisi tutkimuksen mukaan varattava enemmän aikaa. Syönnin jälkeen oppilaat voisivat jäädä vielä istumaan ruokalaan. (Jäntti, 2010, 40.)

Koululounaassa on siis kyse varsin monitahoisesta asiasta. Sekä kouluhenkilökunnan että kotiväen vastuulla on huolehtia siitä, että lasten ja nuorten kouluruokailumuistoista tulee miellyttäviä ja että ne antavat perustan hyvälle ja monipuoliselle ruokavaliolle myös aikuisena. (Pulkkinen 2005,11.)

Lintukangas on tutkinut väitöskirjassaan ” Kouluruokailuhenkilöstö matkalla kasvattajaksi”, 2009, kouluruokailun henkilökunnan kasvattajan roolia. Koko koulun henkilöstö, ruokapalveluhenkilöstö mukaan lukien voivat opastaa koululaista kouluruoan välityksellä. Tutkimuksessa todetaan, että kouluruokailuhenkilöstö on opinut ja kasvanut kasvattajaksi sekä sitoutunut työhönsä, mikä heidän itsensä sekä rehtorien käsitysten mukaan näkyy myös kouluyhteisössä. Kouluruokailun henkilökunta toimii omalta osaltaan lasten turvaverkkona koulussa, sillä samalla henkilöstö tukee oppilaiden kasvua ihmisyyteen ja vastuunkantamiseen. Luottamuksen lisääntyessä kouluruokailuhenkilöstön on helpompi osallistua myös oppilaiden ravitsemukseen liittyvien ongelmien käsittelemiseen. (Lintukangas 2009, 127.)

Taulukkoon 9 on koottu viime vuosina tehtyjä tutkimuksista, joiden aiheena on ollut kouluruoan sosiaalinen merkitys. Jäntin (2010) kouluruokailun sosiaalisuuteen

liittyvästä tutkimuksesta ilmeni, että nuoret kaipaavat rauhallisempaa ja kodikkaampaa kouluruokailuhetkeä sekä ruokien monipuolisuutta. Useissa kouluissa on työryhmä, joka suunnittelee oman koulun kouluruokailua. Ryhmässä voi olla mukana koululaisia, keittiön työntekijöitä, vanhempia ja opettajia. Uusikallion (2016) tutkimusten mukaan nuoret tulisi kuitenkin ottaa entistä vahvemmin mukaan ruokailun suunnitteluun.

Uusikallion (2016) pro gradussa perehdytään kuluvana vuonna voimaan tulevan uuden perusopetuksen opetussuunnitelmaan, joissa korostuu nuorten osallistuminen oppimiskokonaisuuksien suunnitteluun. Aikuisten laatimat säännöt kouluruokailun yhteyteen voivat tuntua nuorista vierailta. Tätä voidaan pehmentää keskustelemalla nuorten kanssa yhdessä kouluruokailusta. Ruotsalaista kouluruokaa osana julkista ruokapalvelua kuvaavassa väitöskirjassa todetaan kouluruokailun olevan sosiaalinen tapahtuma ja tärkeä osa hyvinvointivaltion mainetta.

Taulukko 9. Kouluruoan sosiaaliseen merkitykseen liittyviä ylemmän ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä ja pro graduja

TEKIJÄ	AINEISTO JA MENETELMÄ	KESKEISET TULOKSET
ROMANOVA, 2011, YAMK	Toiminnallinen kehittämissanke, joka perustuu teemahaastatteluihin. Luotiin Salon kaupungille maahanmuuttajaperheiden kasvatuskumppanuutta tukeva opas.	Opas, jota opettajat voivat käyttää työ- ja vuorovaikutusvälineenä maahanmuuttajavanhempien tapaamisessa
PALONEVA, 2008, PRO GRADU	Lomakekysely Parkanon 9 luokkalaisille	Sosiaalisia suhteita pidettiin tärkeinä. Nuoret pyrkivät lisäämään kouluhyvinvointia eri osa-alueilla

taulukko jatkuu

taulukko jatkuu

JÄNTTI, 2010, PRO GRADU	Tarinoiden avulla selvitetty miten nuoret kokevat kouluruokailun	Nuoret kaipaavat rauhallisempaa ja kodikkaampaa kouluruokailua sekä ruokiin monipuolisuutta lisää.
AHTOLA ja KERA-JÄRVI, 2010, PRO GRADU	Alakoulun oppilaiden kokemuksia kouluviihtyvyydestä selvitettiin kvalitatiivisella aineistonkeruumenetelmällä yhdistettynä kvantitatiiviseen tulosten analysointiin	Oppilaat voivat nyt koulussa paremmin kuin 20 vuotta sitten. 40 % kouluviihtyvyysskyselyyn osallistuneista viittasi kouluruokailuun.
KAHALA, 2011, PRO GRADU	Kuvataan psykiatrisessa hoidossa olevan nuoren ruokailutottumuksia. Avoin haastattelukysymykset.	Ruokailutottumukset ovat osa päivittäistä toimintaa, johon liittyy tunteita ja ajatuksia.
SAASTAMOINEN, 2014, PRO GRADU	Avoin kyselytutkimus yläkoulun oppilaiden kokemuksista kouluhyvinvointia tukevista tekijöistä ja kehitysehdotuksia kouluhyvinvoinnin edistämiseksi.	Oppilaat kokevat kouluruokailun tärkeäksi hyvinvointitekijäksi
UUSIKALLIO, 2016, PRO GRADU	Postitse tehty kvalitatiivinen muistitietotutkimuskysely, jossa tutkittiin kansakouluateriointiin liittyviä sosiaalisia ja kulttuurisia tapahtumia.	Lasten osallistumista ruoan hankintaan pidettiin kasvatuksellisenä keinona, joka kehitti oppilaan sosiaalisuutta ja hyvinvointia. Ruokailussa käytettävät astiat, ruokailupaikka ja ruokailutavat ilmenivät tutkimuksessa ja ne liittyivät myös lapsen kasvatukseen
PERSSON OSOWSKI, 2012, VÄITÖSKIRJA	Kyselytutkimuksen ja haastattelujen avulla selvitettiin, sitä mikä rooli ruotsalaisella kouluruokailulla on koko kansan ravitsemuksen suhteen.	Ruotsalaisten lasten odotukset kouluruoasta on korkeat. Sosiaalisista syistä kouluruokaa usein vähätellään. Kouluruokaa pidetään kuitenkin osana hyvinvointivaltio statusta.

3.4 Suomalaisen maksuttoman kouluruoan edut vertailussa muiden maiden kanssa

Suomen kaikissa koulussa tarjotaan oppilaille päivittäin monipuolinen ja täysipainoinen ateria maksutta. Aterian päätarkoitus on auttaa koululaisia ja opiskelijoita jaksamaan ja parantaa opiskelukykyä. Kouluaaterian ovat ammattilaiset suunnitelleet siten, että se on ravitsemuksellisesti täysipainoinen, kun kaikki aterian osat nautitaan. Ateriaan kuuluvat lämpimän kala-, kasvis- tai liharuoan lisäksi salaatti, ruokajuoma, leipä ja levite. (Kouluruokailusuositus 2008, 7.) Uusi kouluruokailusuositus ohjeistaa täysipainoisen kouluaaterian sisältöä. Koululounaan tulee sisältää päivittäin lämpimän varsinaisen ruoan lisäksi kasvislisäkkeen, rasvattoman tai vähärasvaisen ruokajuoman, kuitupitoista, vähäsuolaista leipää ja margariinia. Puuro- tai kasviskeittoaateriaa täydennetään sopivalla proteiinilisällä sekä marjoilla, hedelmillä tai kasviksilla. (Syödään ja opitaan yhdessä - Uusi kouluruokailusuositus, 2016, 20.)

Maksuton kouluruoka on maailmanlaajuisesti ainutlaatuinen asia. Vastaava järjestelmä on käytössä ainoastaan Suomessa ja Ruotsissa. (Arkea 2016.) Näissä maissa tarjotaan kaikille koululaisille lakisääteinen maksuton kouluruoka. Muilla mailla on moninaisia käytäntöjä, joista muutamia on poimittu tähän esimerkkeinä. Samalla selvitetään joitakin eurooppalaisia tutkimuksia, jotka liittyvät kansainväliseen kouluruokailuun.

3.4.1 Eurooppalaisia tutkimuksia kouluruokailusta

Pohjoismaissa tehdyissä kouluruokailututkimuksissa viitataan usein **ProMeal tutkimukseen**. (Prospects for Promoting Health and Performance by School Meals in Nordic Countries). Se on monitieteinen, pohjoismainen projekti. Siinä tutkitaan ja vertaillaan kouluruokailua Ruotsissa, Norjassa, Suomessa ja Islannissa. Tutkimuksen tavoitteena on selvittää, millainen yhteys koulussa tapahtuvalla ruokailulla on

oppilaan muuhun syömiskäyttäytymiseen ja ruokavalion terveellisyyteen. Lisäksi pyritään selvittämään ruokailun yhteys sekä koulussa oppimiseen että oulumenestykseen. Samalla halutaan tuoda esille lasten oma ääni kouluruokailuun liittyvinä kokemuksina ja näkemyksinä sekä kehittämisehdotuksina. (Friman 2013; Matikainen 2013.)

ProMeal järjesti vuonna 2014 laajan yhteispohjoismaisen kouluruokailututkimuksen, johon osallistui 9 koulua. Tutkimus käsitti 17 nelosluokkaa ja 206 oppilasta. Tutkimusta johtaa Uumajan yliopisto Ruotsissa. ProMeal-tutkimuksessa kerättiin monipuolista aineistoa tiedoista ennen ja jälkeen ruokailun. Oppilailta kysyttiin esimerkiksi nälkäisyydestä ja ruoan miellyttävyydestä. Tutkimuksessa seurattiin valokuvin 80 päivän ajan oppilaiden ottamatta ja syömättä jättämää ruokaa. Yhtenä tutkimusmenetelmänä käytettiin ryhmäkeskusteluja oppilaiden kanssa heitä kouluruokailussa kiinnostavista aiheista. Myös vanhemmilta kerättiin haastattelutietoa oppilaiden kouluajan ulkopuolisesta ruokailusta ja taustatekijöistä. Sama tutkimus toteutettiin Suomen lisäksi Ruotsissa, Norjassa ja Islannissa lukuvuonna 2013 - 2014. Jokaisesta maasta oli mukana noin 200 vuonna 2003 syntynyttä oppilasta. Aineiston kerääminen päättyi toukokuussa 2014. ProMeal on osa laajempaa Education for Tomorrow -hanketta, jota rahoittaa pohjoismaiden ministerineuvoston Nordforsk-tutkimusyhteistyöelin. ProMeal-kouluruokailu-tutkimusryhmän jäseniä on Suomesta, Ruotsista, Norjasta ja Islannista. He ovat kokoontuneet yhteen työstämään kerättyä aineistoa Reykjavikiin Islantiin. (Friman 2013; Matikainen 2013.)

ProMeal tutkimuksen tuloksista on toistaiseksi saatavilla tietoa niukasti. Tutkimusta varten otettiin kaikkiaan 3 928 valokuvaa oppilaiden koululounaista. Lisäksi vanhemmille suunnattiin kysely, jonka avulla selvitettiin lasten sosioekonomisia taustoja, ruokavaliota ja liikuntaharrastuksia kotioiloissa. Näin saatu informaatio tuo arvokasta tietoa linjausten tekoon, etenkin niille maille, joilla on lyhyempi historia kouluruokailussa kuin Pohjoismailla. Tämä tutkimus antaa uuden käsityksen siitä, miten tulevaisuudessa voitaisiin ohjata koululounaan sisäänajoa maihin, jossa

sitä ei sitä vielä ole. (Waling & Olafsdottir & Lagström & Wergedahl & Jonsson & Olsson & Fossgard & Holte & Talvia & Gunnarsdottir & Hörnell 2016.)

Euroopan tasolla on kouluruoan ravitsemukselliseen tasoon paneuduttu **kouluhedelmäohjelman** avulla. Euroopan Unioni tukee kyseistä, 24:ssä Euroopan maassa toteutettavaa ohjelmaa. Kouluissa lapsille ja nuorille jaetaan välipaloiksi hedelmiä ja kasviksia, jolloin samalla tuodaan tietoutta terveellisistä ravitsemustottumuksista ja ruoan terveysvaikutuksista. Lisäksi tavoitteena on ehkäistä ja vähentää lapsuusiän ylipainoa Euroopassa. Suomi ei ole ollut mukana kouluhedelmä-ohjelmassa, mutta maa- ja metsätalousministeriö on teettänyt selvityksen siitä, voidaanko Suomessa osallistua siihen. (Lehto & Lehto 2013, 5.)

Suomessa toteutetaan EU:n koulumaito-ohjelmaa, jonka tarkoituksena on tukea maidon käyttöä kouluruokailussa. Koulumaitojärjestelmä Suomessa on tarkoittanut käytännössä sitä, että kouluilla ja päiväkodeilla on mahdollisuus saada lapsille ja oppilailleen EU:n koulumaitotukea maidon ja maitovalmisteiden käyttöön. Tuki määräytyy oppilaiden maidonkulutuksen mukaisesti. Enimmillään koulumaitotukea voi saada 2,5 desilitralle maitoa oppilasta ja koulupäivää kohti. Koulumaitotuetut tuotteet ovat kevyitä; rasvaton ja ykkösmaito, enintään yhden prosentin rasvaa sisältävät piimät, jogurtit, viilit ja rahkat, sekä tietyt juustot. (Maaseutuvirasto 2010b.)

Eri maissa tapahtuvien erilaisten toteutusten vuoksi kouluhedelmäohjelman onnistumista on vaikea määritellä. Jokaisesta ohjelmasta löytyy onnistumisia ja puutteita. Pääasiassa kouluhedelmäohjelma on ollut onnistunut maasta riippumatta. Näin voidaan päätellä siitä, että useat kokeiluun osallistuneet maat aikovat jatkaa ohjelman piirissä tulevaisuudessa. (Lehto & Lehto 2013, 50.)

Kouluhedelmäohjelmalla on tärkeä rooli, kun tutkitaan lasten ravitsemustietouden ja käyttäytymisen muodostumista. Koululaisten vanhemmat pyritään saamaan innostumaan ohjelmasta, jolloin he alkaisivat tarkastella myös kotona tarjottavia

aterioita. Kouluhedelmäohjelmaan osallistuvilla mailla koetaan olevan mahdollisuus vaikuttaa kansalaisten terveyteen ja asenteisiin. Tavoitteena on vakiinnuttaa hedelmät ja vihannekset lasten ruokavalioon, jo silloin kun ruokailutottumukset alkavat muotoutua. Ohjelman uskotaan vaikuttavan positiivisesti myös maatalouteen. (European Commission g3 2012, 3-4.)

Euroopan unionin julkaisutoimiston tieteellisessä raportissa selvitetään sitä, miten koulut voivat suojatessa ympäristössä opettaa lapsille terveellisen ruokavalion ja elämäntapojen merkityksen. Raportissa on kartoitettu 28 EU-maan sekä Norjan ja Sveitsin lasten liikalihavuutta ja pohdittu sitä miten kouluruoka voisi auttaa paino-ongelman kanssa. Wollgastin johdolla laaditun raportin mukaan Euroopan lasten liikalihavuutta koskevan kartoituksen tavoitteena oli se, että päätöksentekijät, kouluttajat ja tutkijat voisivat hyödyntää suunnitelmissaan kattavaa yleiskatsausta Euroopan kouluruokapolitiikasta. Koska lapsuuden liikalihavuus on kasvussa monissa Euroopan maissa, asialle pitää tehdä jotain. (Wollgast & Nelson & Kardakis & Storcksdieck & Bonsmann, & Louro Caldeira, 2014.)

Euroopan kouluruokapolitiikka koskevassa kartoituksessa menetelmänä käytettiin julkisten tietokantojen seulomista; EU:n tason raportteja, kansallisten ministeriöiden sivustoja ja tieteellistä kirjallisuutta koskien virallista kouluruokapolitiikkaa Euroopassa. EU:n jäsenvaltioiden edustajat ovat tarkastaneet, että kaikki tarvittavat asiakirjat olivat tunnistettavissa ja tieto vahvistettua. (Wollgast ym. 2014.)

Kolme tärkeintä yhteistä asiaa, jotka tietokantoja seulomalla saatiin selville, olivat:

1. Kouluruoan tavoitteena on parantaa lapsien ravitsemusta (97 %)
2. Kouluruokailu opettaa terveellisiä elämäntapoja (94 %)
3. Kouluruoan avulla voidaan vähentää ja ehkäistä lihavuutta (88 %)

Kouluruokaa ja lasten liikalihavuutta Euroopassa koskevan kartoituksen perusteella Euroopan maiden kouluruokailukäytänteiden välillä oli monia eroja. Ate-

riavaihtoehtojen suuntaaminen oli eräs niistä. Useimmissa maissa oli tarjolla lounas, joissain aamiainen, välipala tai päivällinen. Vaihtelua maiden välillä oli myös standardeissa ja ravitsemussuosituksissa. Käytännön eroja ilmeni välipala-auto-maattien, kioskien ja kotona tehtyjen lounaspakettien myötä. Eurooppalaisten lasten kouluruokailua koskevan kartoituksen johtopäätöksenä saatiin selville ajan tasalla oleva yleiskuva Euroopan kouluruokapolitiikasta. Seuraava askel on arvioida sitä, että voitaisiinko Euroopassa toteuttaa ja kehittää parhaita käytäntöjä koskevien ohjeiden yhteistä kouluruokapolitiikkaa. Siinä otettaisiin huomioon kulttuuriset ja rakenteelliset erot eri maiden välillä. (Wollgast ym. 2014.)

Kautiainen väitöskirjassa selvitetään lapsien ja nuorten liikalihavuuden kasvua monissa Euroopan maissa. Euroopan nuorison painon liialliseen nousuun ja siitä syntyviin ongelmiin pitäisi yhteiskunnissa tarttua nopeasti. Erityisesti kehittyneissä maissa elintason nousun vuoksi, ylipaino on alkanut muodostua kansantaloudelliseksi ongelmaksi. WHO:n tutkimusten mukaan lihavuus kuuluu maailmassa kymmenen tärkeimmän terveysongelman joukkoon. Ylipainon pelätään tuovan mukanaan useita eri sairauksia. (Kautiainen, 2009, 135.)

3.4.2 Esimerkkejä kouluruoasta maailmalla

Tähän opinnäytetyöhön on valittu kouluruokakäytänteitä sellaisista esimerkki-maista maailmalta, joista selviää kouluruoan tarjoamistapojen monimuotoinen kirjo. Kouluruokaa voi olla tarjolla esimerkiksi maksuttomana, maksullisena tai osittain tuettuna. Esimerkkitapaukset esitetään yhteenvetona taulukossa 10.

Eri maissa on hyvin erilaisia käytäntöjä siitä, miten tarjolla oleva kouluruoka kustannetaan. Maksullista kouluruokailua on hyvin organisoituna tarjolla monessa maassa. Päämaksajina ovat yleensä lasten vanhemmat. Eurooppalaisissa maissa on tapana tuoda kotoa eväät tai oppilaat käyvät kotona syömässä lounastauon aikana. Matalan elintason maissa kouluruokailun perimmäinen tarkoitus on helpottaa oppilaiden nälkää ja aliravitsemusta. (Lintukangas & Palojoki 2012, 32.)

Ruotsissa kouluruokailu toimii hyvin samalla tavalla kuin Suomessa. Siellä koululounas on ollut maksuton vuodesta 1973 lähtien. Suomalaisia kiinnostaa Ruotsin kouluruokatilanne, sillä Ruotsi on ainoa maa maailmassa Suomen ohella, missä lapsille tarjotaan maksuton kouluruoka.

Ruotsissa maksutonta kouluruokaa pidetään osana hyvinvointivaltio statusta. Lapsien odotukset kouluruoasta on korkealla. Siellä, niin kuin Suomessakin, on usein nuorilla negatiivinen asenne laitoshuoltoa kohtaan. Sosiaalisista syistä kouluruokaa on usein vähätelty. Viime aikoina tämä asenne on ollut muuttumassa positiivisempaan suuntaan. (Persson-Ossowski, 2012, 12-13.)

Ruotsalaisen Livsmedelsmärket sanomalehden sähköinen artikkeli selvittää kouluruokailun merkitystä Ruotsissa. Artikkelissa kerrotaan, että länsinaapurissa julkisen ruokahuollon tärkeyttä painotetaan myös hoitotyössä. Ruotsissa ruokakulttuuri on osana hoitotyön koulutusta. Lisäksi varsinaisessa hoitotyössä korostetaan ravinnon merkitystä. Ruotsissa on perustettu suurtalousalan ammattiyhdistyksen aloitteesta kouluruokailu Ruoka-akatemia, jossa selvitetään ja jaetaan tietoa julkisen sektorin aterioista. Ruotsissa on tarjolla joka päivä noin kolme miljoonaa julkista ateriaa terveydenhuollossa, koulutuksessa ja hoidon yhteydessä. Osaamiskeskus auttaa koordinoimaan ja kehittämään saatavilla olevaa tietoa ruokapalveluista. (Livsmedelsmärket 2015.)

Yhdysvalloissa ei ole tarjolla suoranaista maksutonta koululounasta. Amerikassa Clarkin ja Foxin tutkimus (2009) selvittää koululaisten käsityksestä terveellisestä ruoasta ja kansallisesta koululounasohjelmasta. Yhdysvalloissa on olemassa kansallinen koululounasohjelma, johon osallistuvat koulut saavat edullisesti ravitsemussuosittelun mukaista ruokaa. Nämä koulut ovat sitoutuneet antamaan alennusta ruuan hinnasta siihen oikeutetuille oppilaille. Tutkimuksessa tarkasteltiin lisäksi kasvien, hedelmien ja vähärasvaisten ruokien käytön valintamahdollisuuksia. Siinä selvisi, että koulupäivän aikana saatavilla oleva ruoka yhdessä sosiaalisen ja fyysisen ympäristön kanssa vaikuttivat nuorten ruokavalintoihin.

Yhdysvaltojen ravitsemussuositukset sisältävät samat kalori-, rasva- ja suolarajotukset kuin suomalaistenkin. USA:ssa yli 90 prosenttia kouluista tarjoaa ravitsemussuositusten mukaista ruokaa vaihtoehtona oppilailleen.



KUVIO 3. Yhdysvaltalainen lautasmalli (Foodpolitics 2016).

Yhdysvalloissa maatalousministeriö on julkaissut vuonna 2011 MyPlate – lautasmallin mukaisen ravitsemussuosituksen, joka korvaa vanhat ruokapyramidit (ks kuvio 4). MyPlate lautasella on tarjolla viljat, proteiini, vihannekset ja hedelmät. Lautasen reunalla ovat maitotuotteet. (Foodpolitics 2016.)

Suuressa osassa Yhdysvaltoja kouluissa tarjotaan aterioita, jotka täyttävät ravitsemussuositukset proteiinin, vitamiinien ja kivennäisaineiden osalta. Alle 1/3 kouluista täytti keskivertolounaan suositukset energian saannin osalta, sillä energiaa saadaan pääasiassa rasvoista. Täyttääkseen ravitsemussuositukset, kouluateriaalla pitäisi huomio kohdistaa rasvan ja natriumin tason vähentämiseen ja kuidun määrän nostamiseen. Amerikassa koululaiset, jotka toivat lounaansa kotoa, söivät harvemmin pikaruokaa, virvoitusjuomia tai ranskalaisia perunoita. Samoin he söivät

enemmän hedelmiä ja vihanneksia verrattuna oppilaisiin, jotka eivät tuoneet lounasta kotoaan. Yhdysvalloissa ”Kansallisen koululounasohjelman” avulla voitaisiin parantaa oppilaiden lounaan ravintosisällön laatua ja nuoruusiän ruokailutottumuksia. (Dietary Guidelines for Americans 2010.)

Englantilaiset tutkijat puolestaan huomasivat, että koululaisten ruoan tai ravintoaineiden ja terveyden välisten suhteiden ymmärtäminen on puutteellista. Kehittämistoimenpiteeksi on ehdotettu ravitsemuskasvatuksen lisäämistä. Englannissa kouluruoka oli vähävaraisille perheille ilmaista 1980-luvulle asti. Silloin aloitettu kouluruoan kilpailutus on Medical Research Councilin mukaan laskenut brittiläisen kouluruoan tasoa.

Brittiläinen julkkiskokki Jamie Oliver on ollut ansiokas maksuttoman kouluruoan puolestapuhuja. 2004 hän johti kouluruoan parantamiseen tähdännyttä kampanjaa, jonka seurauksena Britannian hallitus lisäsi kouluruokailun määrärahoja. Tutkijat Michele Belot, Oxfordin yliopistossa ja Jonathan Jones, Essexistä osallistuivat kampanjaan selvittämällä testituloksia. Tuloksista selviää, että brittiläinen kouluruoka on saatu kääntymään terveellisempään suuntaan. (Garner, 2010.)

Englannissa aloitettiin syksyllä 2015 osittainen ilmainen kouluruokailu Suomen esimerkin innoittamana. Koulut velvoitetaan tarjoamaan nuorimmille eli 4–7-vuotiaille oppilaille verovaroin kustannettu ateria. Jos kokeilu osoittautuu hyväksi, voidaan toimintaa mahdollisesti laajentaa. Kokeilun suurena vaikuttajana ja kouluruoan laadun parantajana on ollut kokki Jamie Oliver. (Myöhänen 2014.)

KOULURUOKA MAAILMALLA on Harperin, Woodin ja Mitchellin (2008) tekemä selvitys 18 eri maan kouluruokailukäytännöistä. Heidän selvityksessään käy ilmi kuinka erilaisia tapoja on kouluruokailun kustantamiseen.

Norjassa koululaiset tuovat eväät kotoa ja syövät ne koululla. Pääosin koululounas koostuu täytetyistä voileivistä. Monilta kouluilta voi kuitenkin ostaa edullisesti maitoa, jogurttia tai hedelmiä, joilla voi täydentää voileipäpainotteista lounasta.

Norjassa ei ole säädetty laissa maksuttomasta kouluruokailusta. (Harper, Wood & Mitchell 2008.)

Ranskassa kouluruoka on tyypillistä aikuisten ruokaa. Näin sen vuoksi että makuihin totuttaisiin jo pieninä. Vähävaraiset maksavat siellä kouluateriasta vain osan, vanhemmat maksavat puolet ruoan hinnasta. Ruoan kanssa tarjotaan vettä ja leipää. Ruoka- ja juoma-automaatit kiellettiin kouluista vuonna 2005. Suomalaisittain erikoista on ranskalaisten suositus: ”Perunalastuja tarjotaan vain kerran viikossa, esimerkiksi lohilasagnen lisukkeena.” (Harper ym. 2008.)

Englannissa kouluruokailun ympärillä käydään paljon pohdintaa ja keskusteluja. Sitä kehitetään koko ajan ja ruoan terveellisyyden merkitystä korostetaan. Kouluilla on oppilaille tarjolla maksullisia lounaita, joilla voi valita esimerkiksi haluaako kalkkunapihvin ja kasviksia, pitsaa, perunoita ja lohimajoneesia, voileipää tai salaattia. (Harper ym.2008.)

Itä- Euroopan esimerkkinä on **Ukraina**. Siellä suurin osa koululaisista maksaa lounaansa. Alkuruoaksi voi olla esimerkiksi borssikeittoa. Tyypillinen pääruoka on makkaraa, jonka kanssa on perunamuusia tai keitettyä tattaria. Jälkiruoaksi on tarjolla keksejä tai pannukakkua. (Harper ym.2008.)

Espanjassa kouluruokailun maksaminen jää kokonaan vanhemmille. Ateriapalvelut ovat yksityisten yritysten järjestämiä ja vanhemmat maksavat yleisesti kaikki kouluruoasta aiheutuvat kustannukset. Keski- Euroopan maissa, kuten **Sveitsissä ja Saksassa** koululaiset menevät puolen päivän aikaa koteihin lounaalle. (Harper ym. 2008.)

USA:ssa on yleinen tapa hoitaa kouluruokailu niin, että nuoret autoilevat ruokatauolla koululta ostamaan pikaruokaa, sillä kouluruokaa pidetään pahana. Useilla kouluilla on tarjolla ruokaa, mutta se on pakattua. Listalla on esimerkiksi hampurilaisia sekä ranskalaisia. Yhdysvalloissa kouluruoan ravitsemuksen ja houkuttelevuuden lisäämiseksi tehdään paljon työtä. (Harper ym.2008.)

Venäjällä on alle 11-vuotiaille koululaisille tarjolla maksutonta aamiaista. Vanhemmille koululaisille aamiainen sen sijaan on maksullista. Aluehallinnot kustantavat lounaat, joten niiden laatu vaihtelee alueiden varallisuuden mukaan. Kouluruokailun toteuttamiseen on eri vaihtoehtoja. Lapset voivat tuoda mukanaan eväät, mennä kotiin syömään tai ostaa aterian kouluruokalasta. Yleensä tarjolla oleva ateria on maksullinen. (Harper ym.2008.)

Japanissa valtio tukee kouluruokailua. Tuki on kohdennettu riisiin ja koulumaitoon, jota Japanissa käytetään eniten maailmassa. Valtion tuen osuus kouluruokailukustannuksista on kuitenkin pieni. Vanhempien osuudeksi tulee yli 40 %, ja noin 50 % tukea tulee paikallisilta kouluviranomaisilta. Ateriat valmistetaan kouluilla ja syödään luokissa. Japanissa korostetaan kouluruokailun sosiaalista merkitystä enempi kuin ruoan terveellisyttä. Päivittäinen ruokalista on yhdenmukainen koko maassa. (Harper ym.2008.)

Joissakin **Afrikan maissa** monet lapset käyvät koulua nälkäisenä. Tästä seurauksena oppiminen ja keskittyminen ovat vaikeampia. Kouluruokailu toimii näissä valtioissa usein yhteiskunnallisena turvaverkkona köyhille perheille. Kouluruoan ansiosta helpottuu päätös laittaa lapset kouluun. Kehitysmaissa toteutettu World Food Program -ohjelman kouluruoka kannustaa köyhiä perheitä lähettämään lapsensa kouluun. Köyhimmissä maissa kouluruoan tarjoaminen on kaksinkertaistanut koulujen oppilasmäärät vuodessa. Erityisesti kouluruoan vuoksi on myös tyttöjä laitettu kouluun ja heille on tarjottu mahdollisuus oppia. (Harper ym. 2008.)

Taulukko 10. Yhteenveto erilaisista kouluruokakäytännöistä maailmalla

RUOTSI	Maksuton koululounas
ENGLANTI	Maksuton koululounas 4 – 7 vuotiaille
YHDYSVALLAT	Koululla maksullinen, valmiiksi pakattu lounas. Usein ostetaan ruokaa koulun ulkopuolelta
NORJA	Voileipäeväät kotoa. Koululta voi ostaa esimerkiksi jogurttia tai hedelmiä
RANSKA	Maksullinen, mutta vähävaraisia aterioita tuetaan. Koululta vesi ja leipä
UKRAINA	Suurin osa maksaa lounaansa itse
ESPANJA	Yksityisten järjestämä lounaspalvelu, jonka vanhemmat maksavat kokonaan
SAKSA JA SVEITSI	Lapset menevät päivällä kotiin lounaalle puolen päivän aikaan
VENÄJÄ	Erilaisia vaihtoehtoja aluehallinnon mukaan. Kaikille alle 11 vuotiaille maksuton aamiainen
JAPANI	Valtio tukee noin 50 % lounaan hinnasta. Tuki kohdistuu maitoon ja riisiin

Useissa eri maissa on laadittu suomalaista ruokaympyrää tai ruokapyramidia vastaavia ohjeistuksia terveellistä ruokaa varten. Lautasmallin mukainen terveellisen ruoan nauttiminen on kuitenkin vaikeampaa silloin, kun lounasta ei ole valmiina tarjolla. (Holopainen 2014.)



KUVIO 4. Suomalaista ruokaympyrää vastaavia kuvioita maailmalta (Holopainen, 2013).

Kuviossa on ensin intialainen ruokaportaikko, joka suosittelee vihannesten syöntiä rajattomasti. Japanilaisessa ruokahyrrässä korostuu kalan ja soijan merkitys. Thaimaassa ruokasuositusta kuvataan viirillä, jossa riisi on tärkeänä osana. Kiinalainen ruokasuositusmalli suosittelee maitotaloustuotteiden määräksi 300 grammaa (ks. kuvio 5).

Eri maiden ravitsemussuositukset ovat joiltain osin ristiriidassa. Kunkin maan oma ruokakulttuuri ja maataloustuotanto vaikuttavat suosituksiin. Ravitsemussuositukset tehdään kuitenkin joka maassa sen mukaan, mikä on tutkitusti terveellistä. Portugalissa, Espanjassa ja Yhdysvalloissa on hyvin samantyylliset suositukset kuin Suomessa. Vihanneksia suositellaan käytettäväksi kaikissa maissa niiden terveellisyden vuoksi. Maidon, perunan ja viljojen suositelluista käyttömääristä löytyvät isoimmat erot. (Kaaria 2013).

Ruokasuositusten mukaan maidon ravitsemuksellinen merkitys eri maissa on tärkeää. Suomen lisäksi oppilaille maksutonta koulumaitoa tarjotaan esimerkiksi Ruotsissa, Iranissa, Intiassa, Kiinassa ja Meksikossa. Suomalainen koululainen tarvitsee suositusten mukaan päivittäin noin 900 mg kalsiumia. Kouluaterian pitäisi sisältää siitä noin kolmannes. Lasillisessa maitoa tai piimää on 240 mg kalsiumia.

Tämän vuoksi YK:n maatalous- ja elintarvikejärjestö FAO on koordinoanut kansainvälistä koulumaitopäivän. (Tornio 2014).

Maailman ruokaohjelma (WFP) julkaisi maailman kouluruokailun tilaa arvioivan raportin toukokuussa 2013. Tämä raportti kattaa tiedot 169 maasta. Vuoden 2000 jälkeen 21 maata on aloittanut hallituksen rahoittaman kouluruokaohjelman. Eri-tyisesti matalan elintason maissa ollaan halukkaita panostamaan entistä enemmän kouluruokailuun, koska sen avulla voidaan tehokkaasti vähentää lasten nälkää ja tukea opiskelua. On huomattu myös, että maksuton kouluruoka parantaa tyttöjen mahdollisuutta opiskella. (State of School Feeding Worldwide 2013.)

Kehittyneissä maissa on jo laadittu kouluruokailua koskevat säädökset ja toimintakulttuuri. Kouluruokailussa ollaan myös kehittämässä kestävästä kehitystä. Kehitysmaissa kouluruokailun järjestäminen on puutteellisemmin organisoitua eikä pitkän ajan tavoitteita ole laadittu. Kouluruoka tarjoaa lapsille elintärkeää ravintoa, mutta se toimii myös köyhien perheiden turvaverkkona, joka auttaa pitämään lapset koulussa. (State of School Feeding Worldwide 2013.)

Yhteenvedossa todetaan kouluruokailun olevan suuri bisnes maailmanlaajuisesti katsottuna. Raportti esittää kuinka kouluruokailu voidaan kytkeä osaksi paikallista maatalouspolitiikkaa. Siten kouluruokailu hyödyntäisi lasten lisäksi myös paikallista yhteisöä ja edistäisi kestävien ja ennustettavien markkinoiden kehittymistä paikallisille tuotteille. Kouluruoka kannustaa vanhempia lähettämään lapsensa kouluun sen sijaan, että heidät pidettäisiin kotona tekemässä töitä tai huolehtimassa sisaruksistaan (State of School Feeding Worldwide 2013.)

Raportissa on joitakin yhtymäkohtia suomalaiseen kouluruokailuun. Suomesta löytyy kouluruokailuun liittyvää osaamista, joka varmasti kiinnostaa kouluruokailukulttuuriaan kehittäväissä maissa, taloudellisesta asemasta riippumatta. Suomessa kouluruokailulla nähdään olevan osansa oppimistuloksissa ja koulumenestyksessä. (State of School Feeding Worldwide 2013.)

4 TUTKIMUSONGELMA, TUTKIMUKSEN MENETELMÄT JA TOTEUTUS

Tämä maksuttomaan kouluruokailuun liittyvä tutkimusta varten haastateltiin poliittisia päättäjiä ja julkishallinnon esimiestä. Lisäksi perehdyttiin kouluruokaan liittyviin tieteellisiin raportteihin ja kansainvälisiin tutkimuksiin. Suomalaista kouluruokailua vertailtiin muutamiin esimerkkimaihin ja -tapauksiin. Tässä opinnäyte-työssä esitetään ja selvitetään päättäjien haastattelut puolistrukturoitua haastattelumenetelmää käyttäen. Haastateltuja henkilöitä yhdistävät mielenkiinto suomalaisen kouluruoan tämän hetken tilanteesta ja sen tulevaisuudesta. Johtopäätökset on muodostettu haastatteluvastausten ja aiempien tutkimusten pohjalta.

Tutkimusongelmana on selvittää mitä etua ja hyötyä Suomelle on ollut maksuttomasta kouluruoasta. Suomessa on ollut tarjolla lakisääteinen maksuton kouluruoka jo 60 vuoden ajan. Mikä on kouluruoan tilanne nyt, vuonna 2016 ja miltä näyttää tulevaisuus – onko meillä jatkossakin tarjolla maksuton, terveellinen koululounas kaikille lapsille?

4.1 Laadullinen tutkimus ja puolistrukturoitu haastattelu

Kvalitatiivisen eli laadullisen tutkimuksen lähtökohtana on todellisen elämän kuvaaminen. Laadullisessa tutkimuksessa pyritään kuvaamaan kohdetta mahdollisimman kokonaisvaltaisesti. Aineisto pyritään keräämään mahdollisimman luonnollisissa tilanteissa. Kvalitatiivisen tutkimuksen pyrkimyksenä on löytää jo olemassa olevia tosiasioita. Laadullisessa tutkimuksessa pyritään ymmärtämään tutkittavaa ilmiötä. Tutkimuksen kohdejoukko valitaan tarkoituksenmukaisesti. (Hirsijärvi & Remes & Sarjavaara 2007, 157.)

Kvalitatiivisen tutkimukselle tyypillistä tutkimusaineistoa ovat vapaamuotoiset haastattelut, erilaiset dokumentit ja kenttähavainnointi. Aineiston kerääminen, käsittely ja analyysi kietoutuvat tiiviisti yhteen. Aineiston rajat ovat avoimet ja ne voivat laajeta tai supistua tutkimuksen edetessä. (Uusitalo 2001, 80 – 81.)

Tapaustutkimus on yksityiskohtaista tietoa yksittäisestä tapauksesta tai pienestä joukosta toisiinsa suhteessa olevista tapauksista. Sen tyypillisiä piirteitä ovat yksittäisen tapauksen, joukon tai tilanteen valinta. Valittua yksittäistapausta tutkitaan yhteydessä ympäristöön, sen luonnollisessa tilassa. Tutkimusaineistoa kerätään useilla eri metodeilla esimerkiksi haastattelemalla, havainnoimalla ja tutkimalla dokumentteja. Tyypillisimmillään tavoitteena on ilmiöiden kuvailu. (Hirsijärvi & Remes & Sarjavaara 2007, 130 – 131.)

”Haastattelu lienee yleisin tapa tehdä laadullista aineistoa Suomessa. Haastattelun tavoite on selvittää mitä jollakulla on mielessään.” (Eskola & Suoranta 1996, 64). Haastattelun käyttäminen tutkimusmenetelmänä vie aikaa, sillä sen teko edellyttää huolellista suunnittelua. Haastattelun etuna on se, että henkilöt jotka lupautuvat vastaamaan kysymyksiin, ovat kiinnostuneet asiasta ja heidät voidaan tavoittaa tarvittaessa myöhemminkin. (Hirsijärvi & Remes & Sarjavaara 2007, 201.)

Puolistrukturoitu haastattelu tarkoittaa sitä, että haastattelukysymysten muotoilu ja järjestys on kaikille sama. Tämä perustuu siihen, että kysymyksillä olisi sama merkitys kaikille haastateltaville. Haastatteli ja haastateltava ovat vuorovaikutuksessa keskenään ja tilanteesta pyritään tekemään mahdollisimman avoin ja luonnollinen. Puolistrukturoidussa haastattelussa ei ole käytössä valmiita vastausvaihtoehtoja. (Eskola & Suoranta 1996, 65.) Avoimet kysymykset sallivat vastaajien ilmaista itseään omin sanoin. Ne osoittavat mikä on keskeistä tai tärkeää vastaajien ajattelussa. (Hirsijärvi & Remes & Sarjavaara 2007, 196.)

Haastatteluun, koskien maksuttoman kouluruokailun tämän hetkistä tilannetta Suomessa ja Euroopassa, pyydettiin asiantuntijoita yhteiskunnan eri sektoreilta.

Haastateltavilta kysyttiin visiota kouluruokailun tulevaisuudesta sekä omia kokemuksia kouluruokailusta. Kaikki haastateltavat saivat avoimet haastattelukysymykset ennakoon ja vastaukset purettiin jokaisen kanssa henkilökohtaisesti. Yhteydenotossa kerrottiin tutkimuksen tausta, tavoitteet ja merkitys. Haastatteluajat sovittiin sähköpostitse ja haastatteluajankohdat määräytyivät haastateltavien aikataulujen mukaan. Haastattelutila ja -tilanne olivat rauhallisia. Haastattelut etenivät kysymysten mukaisessa järjestyksessä ja ne toteutettiin maalisi- ja huhtikuussa 2016 yksilöhaastatteluina. Haastateltavien vastaukset nauhoitettiin ja ne tallennettiin sähköiseen muotoon muistitikulle ja tietokoneelle. Haastattelut kestivät jokaisen haastateltavan osalta noin puolitoista tuntia. Haastatteluista saatu materiaali litteroitiin heti seuraavana päivänä. Litterointi tehtiin mahdollisimman sanatarkasti, ettei mitään ajatuksia jäisi pois. Haastattelut kirjoitettiin puhtaaksi tekstinkäsittelyohjelmalla ja tallennettiin jokainen omaan tiedostoon. Aineistoa saatiin kolmesta haastattelusta yhteensä yli 30 sivua. Litteroinnin jälkeen haastatteluvastaukset järjestettiin teemoittain. Jokaisen teeman alle yhdistettiin jokaisen haastattelun vastaukset tähän teemaan, jotka tallennettiin omaksi tiedostoksi ja tulostettiin.

Laadullisessa tutkimuksessa haastateltavien määrää eli otosta kutsutaan harkinnanvaraiseksi näytteeksi. Tutkimustulosten laatu ei kärsi, vaikka haastateltavien määrä olisi hyvinkin pieni. Pieni haastateltavien joukko voi olla käytännöllinen silloin kun tutkimusaiheeseen halutaan syvällistä ymmärtämistä tai paikallisen aiheen tutkimuksessa. Kouralliselta ihmisistä voi saada paljon merkittävää tietoa. Tärkeintä haastattelussa on se, miten tutkija pystyy tulkitsemaan haastateltavien antamia vastauksia. (Hirsjärvi & Hurme, 2011, 59; Hirsjärvi ym. 2009, 207.)

Haastatteluun vastasivat Äänekosken kaupungin ruokapalvelupäällikkö Raija Sällinen, joka selvitti kouluruokailuun liittyviä näkemyksiä käytännön toimijan ja julkishallinnon edustajan tasolta. Sällinen vastaa päivittäin yli kahden tuhannen koululaisen, opiskelijan ja päiväkotikäisen maksuttomasta lounaasta. Toisena haasta-

teltavana oli keskisuomalainen kansanedustaja Anne Kalmari, joka toi esille eduskunnan näkökulman maksuttomaan kouluruokailun nykyhetkeen ja sen tulevaisuuteen. Kalmari toimii eduskunnan lähiruokatyöryhmän puheenjohtajana ja siviilissä suomalaisen maatilan emäntänä. Hän tuo myös näissä rooleissa vahvasti esille lähiruoan käyttömahdollisuutta kouluruokailussa. Kolmas haastattelu tehtiin Euroopan parlamentin jäsenen Henna Virkkusen kanssa. Haastattelussa painottuu Virkkusen näkemys eurooppalaisesta kouluruoasta. Lisäksi hänellä on vahva kokemus ja asiantuntijan osaaminen suomalaiseen kouluruokaan liittyvissä kysymyksissä. Virkkunen on toiminut Suomessa sekä opetus- että kuntaministerinä ja sitä kautta ollut mukana tekemässä päätöksiä koskien julkisia hankintoja ja koulutusta.

Asiantuntijoiden haastattelu perustui tutkimuskysymyksiin: ” Mikä on maksuttoman kouluruokailun tila tällä hetkellä? Millaisena kouluruokailun tulevaisuus nähdään?” (Liite 1) Haastattelukysymykset, joissa osassa pohdittiin myös Suomen roolia kouluruokailun edelläkävijänä, kouluruokailun kasvatuksellista tehtävää ja määrärahojen riittämistä rakennettiin SWOT-analyysiin perustuen. Samoin tulosten tarkastelussa ja pohdinnassa hyödynnettiin SWOT-analyysia.

Lyhenne SWOT tulee englannin sanoista Strengths (vahvuudet), Weaknesses (heikkoudet), Opportunities (mahdollisuudet) ja Threats (uhat). Siitä käytetään myös nimitystä nelikenttäanalyysi (ks. kuvio 6). Kamenskyn (2006, 191) mukaan vahvuudet ja heikkoudet kuvaavat nykyistä tilaa, kun mahdollisuudet ja uhat tulevat vaikuttamaan tilanteeseen enemmän tai myöhemmin.



KUVIO 5. Perinteisen SWOT-analyysin malli (Rousku 2013).

SWOT- analyysillä voidaan selvittää pohdittavasta tekijästä sen tunnistetut **uhat** sekä **heikkoudet**, jolloin pyritään välttämään uhkia ja kääntämään heikkoudet mahdollisuuksiksi. Vastaavasti SWOT:n avulla saadaan selville **mahdollisuudet** ja **vahvuudet** siten, että voidaan selvittää keinoja vahvuuksien ja mahdollisuuksien hyödyntämiseksi. (Rousku 2013.)

4.2 Haastatteluvastausten käsitteleminen teemoittain

Tätä opinnäytetyötä varten tehty maksuttomaan kouluruokailuun liittyvät haastattelukysymykset koottiin yhteen teemoittain. Avoimet teemahaastattelujen vas-

taukset purettiin ja analysoitiin teemoittain. Haastatteluaineisto järjestellään tällöin kunkin teeman mukaan. Haastatteluista litteroitua tekstiä kannattaa pohtia ennakkoluulottomasti. Kunkin teeman kohdalle kerätään kyseistä teemaa koskevat vastaukset, jotka voidaan taulukoida havainnollistamisen vuoksi. Tässä kannattaa hyödyntää haastattelurunkoa, jos se on mahdollista. (KvaliMOTV 2016.)

Haastatteluvastauksista käytiin ensin läpi vastaukset, jotka liittyvät teemaan maksuttoman kouluruoan tähän astisista eduista Suomelle ja miltä sen tulevaisuus vaikuttaa. Toisena teemana käsiteltiin mielipiteet kouluruokailun sisällyttämisestä perusopetuksen opetussuunnitelmaan ja kouluruoan opetuksellinen tehtävä. Samalla pohdittiin, voitaisiinko suomalaisten kouluruokaosaamista mahdollisesti hyödyntää muualla. Suomessa kuntien ja valtion taloudellinen tilanne on tiukka ja lähes kaikkea pyritään säästämään. Kouluruokailun hintaan liittyvät mahdolliset uhat käsiteltiin yhtenä teemana. Oma teemaryhmänsä muodostivat: lähiruoan ja luomutuotteiden käyttömahdollisuudet kouluruokailussa, mahdollinen maksullinen kouluruoka sekä ruokapalveluhenkilöstön rooli kasvattajana. Lopuksi haastateltavilta kysyttiin omia muistoja ja kokemuksia kouluruokailusta ja siitä, miten he kehittäisivät kouluruokailua.

5 HAASTATTELUT MAKSUTTOMASTA KOULURUOKAILUSTA

Puolistrukturoidut haastattelut pidettiin ja nauhoitettiin keväällä 2016. Kysymykset olivat teemahaastatteluun perustuvia avoimia kysymyksiä. Sällisen ja osin Kalmarin haastattelut tapahtuivat kasvokkain. Kalhari täydensi haastatteluaan sähköpostilla. Virkkusen haastattelu tehtiin puhelimen välityksellä. Kaikki haastateltavat saivat tutustua haastattelukysymyksiin ennakolta. Haastattelut nauhoitettiin ja vastaukset litteroitiin kokoamalla asiakokonaisuudet teemoittain omiksi kappaleiksi.

Äänekosken kaupungin ruokapalvelupäällikkö Raija Sällisen, kansanedustaja Anne Kalmarin ja nykyisen europarlamentaarikon, entisen kunta- ja opetusministeri Henna Virkkusen kokemukset ja näkemykset maksuttoman kouluruokailun tilanteesta Suomessa ja Euroopassa selvittävät hyvin maksuttoman kouluruokailun tulevaisuutta Suomessa.

5.1 Suomelle maksuttomasta kouluruoasta koitunut etu nyt ja tulevaisuudessa

Äänekosken kaupungin ruokapalvelupäällikkö Raija Sällisen haastattelussa 22.2.2016 tulevat esille julkisen ruokapalvelun ja erityisesti kouluruokailun tämän hetken haasteet. Sällinen kokee suomalaisen maksuttoman kouluruokailun olevan hyvinvointiyhteiskunnan saavutus. Suomalaisella kouluruoalla on suuri kansanterveydellinen ja kasvatuksellinen merkitys.

Sällisen mielestä maksuttoman kouluruokailun tulevaisuutta ei ole helppo ennustaa. Yksittäisissä kunnissa on erilaisia linjavetoja kouluruoan suhteen. ”Äänekoskella on vahva arvostus kouluruokaa kohtaan, eikä suuriin muutoksiin lähitulevaisuudessa uskota”. Ruokapalvelupäällikkö kokee, että maksuttomaan kouluruokaan täytyy panostaa vieläkin enemmän, sillä maanantain ja perjantain ruokamenekki on edelleen suurempi kuin muina päivinä. Myös päiväkodeissa ruokaa kuluu maanantaisin enemmän. Tämän vuoksi maksuttoman kouluruoan merkitys on tulevaisuudessa entistäkin suurempi.

Kansanedustaja Anne Kalmarilla on vahva näkemys ruoka- ja elintarvikeasioissa. Kalmar emännöi siviilielämässä maatilaa Kivijärvellä ja kansanedustajana toimii muun muassa eduskunnan lähiruokatyöryhmän puheenjohtajana. Kalmar kokee maksuttoman kouluruoan tuomana etuna sen, että kaikilla suomalaisilla lapsilla on ollut monipuolinen ja terveellinen ruoka perhetaustasta riippumatta. Se on lisännyt myös tasa-arvoa. Kalmar kannattaa maksutonta kouluruokailua ja toteaa: ”Valitettavasti kaikki koululaiset eivät osaa sitä enää arvostaa ja nyky-yhteiskunnassa

ulkoiset paineet ovat aikaan saaneet monenlaisia syömisongelmia, jotka heijastuvat myös kouluruokailuun.”

Kalmarin mielestä Suomen kouluruokailujärjestelmää arvostetaan maailmanlaajuisesti ja siitä on otettu mallia monissa maissa. Suomi toimii esimerkkinä kouluruokailussa, ja suomalaiset ovat toivottaneet tervetulleeksi kaikki kiinnostuneet vierailijat. Suomessa käy useiden maiden koordinaattoreita tutustumassa tapaamme toimia. Ilmainen kouluruokailu on otettu joiltakin osin käyttöön muutamissa kehittyvissä maissa. Kouluruokaosaaminen voisi olla osa Suomen kehitysyhteistyötä Kalmarin mielestä.

”Maksuton kouluruokaperinne on Suomelle ylpeyden aihe”, toteaa europarlamentaarikko Henna Virkkunen. Virkkusen perehtyneisyys kuntien järjestämään maksuttomaan kouluruokailuun tulee haastattelussa hyvin esille. Hän on toiminut aikanaan sekä opetusministerinä että kuntaministerinä ja ymmärtää tätä kautta kuntien ahdinkoa, mutta uskoo vahvasti maksuttoman kouluruoan tulevaisuuteen. Virkkusella riittää ymmärrystä julkisten hankintojen ja kilpailuttamisen vaikeuteen ja byrokratiaan. Samoin kouluruokailun lisääminen peruskoulutuksen opetussuunnitelmaan on entiselle opetusministerille tuttua.

Virkkusen mielestä kouluruoan pitkä historia on taannut Suomen lapsille kylläiset vatsat. ”Nälkäinen lapsi ei opi, ja tähän perustuneen pitkälti se, että Suomessa on hyviä oppimistuloksia.” Virkkunen vertaa Suomen kouluja eurooppalaisiin kouluihin, joissa ei ole kaikille ruokaa tarjolla päivän aikana. Suomessa on lyhemmät koulupäivät, mutta iltapäivät ovat huomattavasti tehokkaampia kuin muualla terveellisen kouluruoan ansiosta.

5.2 Kouluruokailu osana opetusta, kasvatusta ja opetussuunnitelmaa. Suomen osaamisen hyödyntäminen muualla

Kouluruokailuun liittyvää yhteistyötä kaupungin sisällä ja kansainvälisestikin lisäävät verkostoituminen ja sosiaalisen median hyödyntäminen. Kouluilla toimii erilaisia työryhmiä, kuten kouluruokasuunnittelutyöryhmä, jossa pohditaan yhdessä nuorten kanssa ruokailuun liittyviä asioita. Samoin koululääkäriin ja -terveydenhoitajan kanssa tehdään yhteistyötä erityisruokavalioissa. Nämä työryhmät ja yhteistyömuodot ruokapalvelupäällikkö Sällinen kokee hyvin tärkeiksi kouluruokailun yhteistyötahoiksi.

Kalmarin mielestä terveellinen ruoka on myös osa terveystasvatusta ja ravintotietoa ja ruokailutapahtuma on osa käytöstapakasvatusta. Hän pitää tärkeänä sitä, että kouluruokailu on osa opetussuunnitelmaa.

Näkemyks maksuttoman kouluruokailun yleistymisestä Euroopassa ei Virkkusen mielestä ole kovin todennäköistä. Euroopan taloudellinen tilanne on useissa maissa heikentynyt, jolloin uusia kulukohteita ei ole vara ottaa. Euroopassa kouluruokailu menee useasti niin, että vanhemmat maksavat lasten lounaan tai sitten oppilailla on eväät mukana koulussa. Joissakin maissa käydään kotona syömässä ruokailun aikana.

5.3 Maksuttoman kouluruokailun yllä olevat uhat. Kouluruokailun kustannukset ja rahojen riittäminen

Äänekosken kaupungin kouluruokailun kustannukset liikkuvat koko valtakunnan keskiarvojen tasolla. Raaka-ainekustannukset ovat 78 senttiä / ateria, ja kokonaiskustannukset, joihin sisältyy raaka-aineiden lisäksi palkkaus-, sähkö- vesi-, ja logistiikkamenot ovat 2,80 € / ateria. Taloudellinen ahdinko on kaikilla kunnilla tällä hetkellä kova, ja se vaikuttaa myös ruokapalveluiden toimintaan.

Kouluruoan huonon arvostuksen ja ruoan syömättä jättämisen Sällinen näkee uhkana kouluruoan tulevaisuudelle. Kouluruoan arvostus on Sällisen mielestä kuitenkin vähitellen nousemassa. Silti tarvitaan lisää tiedottamista kouluruoan eduista, jotta kaikki nuoret ja lapset söisivät päivittäin terveellisen, lämpimän lounaan. ”Teini-ikäisillä tytöillä on usein laihdutusbuumeja, jolloin lämmin ateria jätetään väliin.” Ryhmän päätökset ja tekemiset vaikuttavat teini-ikässä suuresti yksilöihin, ja buumi leviää nuorten keskuudessa helposti.

Kalmari kärjistää kouluruokailun kustannuksia esimerkillä: ”Vangeille tarjottavan ruuan kustannukset ovat suuremmat kuin Suomen tulevaisuuden toivojen eli koululaisten ruokamaksut.” Kuntien budjeteissa kunnan tarjoamien ruokapalveluiden osuus on alle 2 %, josta noin kolmannes on ruokahankintoja. Kustannus ateriaa kohti vaihtelee paljon, mutta tämä raha täytyy löytyä kuntien budjetista. Kalmari ei usko, että maksuttomasta kouluruokailusta oltaisiin luopumassa. Hän toivoo, että ruokahankinnat tehtäisiin läheltä, jolloin raha pysyy kotimaakunnassa tai vähintään Suomessa. Samalla se lisää työtä ja toimeentuloa. Näin kalliimpi paikallinen tuote voi olla kokonaistaloudellisesti edullisin. Kouluruokien reseptiikalla ja käyttämällä sesongin mukaisia tuotteita voidaan ruoan hintaa saada alas. Ei pidä tarjota mangokiisseliä, kun marjasato on parhaimmillaan.

Valtion ja kuntien talous on aina tiukka ja säästökohteita etsitään. Myös se, että kaikki oppilaat eivät hyödynnä ruokailua, vaan korvaavat sen joko makeisilla, pikaruualla tai muulla tavalla, ei edistä kouluruokailun arvostusta. Nykypäivänä erikoisruokavalioiden suuri osuus lisää kustannuksia. Käyttämättä jäänyt erikoisruokavaliannon on kaikkein kallein, eli informaation täytyy olla ajan tasalla, Kalmari kiteyttää.

Suomen osaamista maksuttoman kouluruoan suhteen voitaisiin Virkkusen mielestä hyödyntää toimimalla mallina muille maille. Virkkunen on tietoinen eurooppalaisista projekteista, kouluhedelmä- ja koulumaito-ohjelmista. Hän toteaa esimerkiksi kouluhedelmäohjelmasta, että projektin kustannukset ovat niin suuret,

että samalla hinnalla kuin Euroopassa pystytään tarjoamaan lapsille hedelmä välipalaksi, Suomessa toteutetaan kokonainen, monipuolinen koululounas. Suomen opetusjärjestelmää, jossa kouluruoka on osa opiskelua, voidaan maailmalla esitellä onnistuneena. Suomalaisen kouluruoan edullisuus on yllättänyt Euroopassa.

Rahat maksuttoman kouluruokailun järjestämiseen Suomessa tulevat riittämään, kunhan asia osataan organisoida oikein. Asia on iso ja tärkeä osa Suomen historiaa ja kulttuuria. ”Maksuton kouluruoka on investointi tulevaisuuteen”, sanoo Virkkunen.

Uhkana maksuttoman kouluruoan kannalta Virkkunen näkee ruoan laadun säilymisen. ”Laatu tulee pitää hyvänä, jotta arvostus sitä kohtaan säilyisi. Oppilaat ja opiskelijat kannattaa ottaa mukaan suunnittelemaan ruokalistoja ja kouluruokailua. Myös kuntien hankintaosaamiseen pitää panostaa,” Virkkunen toteaa.

5.4 Ajatusketju: kouluruoka – lähiruoka – luomu – ekologisuus- taloudellisuus

Ruokapalvelupäällikkö Sällisen kokemuksen mukaan kuntien ruokapalveluiden työntekijät käyttäisivät mielellään raaka-aineina lähi- ja luomutuotteita, mutta niiden saamiseen liittyy haasteita. Sen lisäksi, että kustannukset nousevat helposti, myös raaka-aineiden saatavuus on ongelma. Lähellä tuotettuja raaka-aineita on hankala saada suuria määriä. Äänekosken kaupunki pyrkii toteuttamaan yhden luomupäivän kuukaudessa, mutta sen onnistuminen vaatii paljon suunnittelutyötä.

Kansanedustaja Anne Kalmari kertoo olevansa mukana hankeryhmässä, joka selvittää, kuinka lähiruoka voi olla taloudellisesti kannattavampaa kuin kaukaa, jopa ulkomailta asti tuotettu ekologisesti rasittavampi ruokaraaka-aine. Eduskunnan lähiruokakerhon puheenjohtajan roolissa hän tekee töitä juuri näiden kaikkien asi-

oiden hyväksi. (Liite 2.) Esimerkiksi käyttämällä kasvisnoutopöytää osana koululounasta voidaan kasvien syöntiä lisätä merkittävästi. Kustannusten suhteen halvemman raaka-aineen eli kasvien osuus lisääntyy ja useimmiten kalliimman raaka-aineen osuus vähenee.

Kalmarin mielestä syömällä enemmän kasviksia voidaan vaikuttaa myös ravitsemussuositusten ja kouluruokailusuositusten toteutumiseen kouluissa. Kasvikset tuovat virkeyttä koulupäiviin ja niiden avulla jaksaa pidempään. Kasvien käytön lisäämisen avulla voidaan myös lisätä lähiruokan käyttöä kouluissa.

Kansanedustaja Anne Kalmari selvittää kirjeessään (Liite 3) omia kokemuksiaan julkisten ruokapalveluiden kustannuksista ja hinnoista. Kirje liittyy projektiin ”Lahden Aterian pienet askeleet kohti ekologisempaa ateriaa”, jota Kalmari kommentoi. Häneltä on pyydetty käytännön esimerkkejä taloudellisista hyödyistä, joita Lahdelle on koitunut vuoden 2009 jälkeen. Silloin Lahdessa siirryttiin käyttämään ympäristöystävällisempää ja lähiruokaa entistä enemmän. Kirjeessä todetaan, että Lahden Ateriassa on tarkka kulujen seuranta. Talouden suunnittelu on avainasemassa aina ruokalistojen suunniteltaessa. Tämä mahdollistaa sen, että ruokalistalle voidaan lisätä kalliimpia lähituotteita, kun samalla on tietoa, mistä kohdin tullaan säästämään. Vaikka Lahdessa on alettu käyttää enemmän lähellä tuotettuja elintarvikkeita ja luomutuotteita, ei Lahden Aterialle ole myönnetty ylimääräistä rahaa elintarvikehankintoihin. Silti se on onnistunut tähän mennessä säästämään kuluissa.

Europarlamentaarikko Henna Virkkunen on selvillä siitä, miten kilpailutuksen osaaaminen ja onnistuminen mahdollistavat lähiruokan ja luomun käytön myös kouluruokailussa. Tällöin taloudellisuudesta ei tule vastakohta lähiruokalle. Lähellä tuotettu ruoka lisää lähialueiden hyvinvointia. Euroopassa heitetään vuosittain noin miljoona kiloa ruokaa hukkaan. Tämä saa ajattelemaan sitä, että ekologisuus on yksi tärkeä osa ruokahuoltoa.

5.5 Maksullinen kouluruoka vaihtoehtona maksuttomalle

Tulevaisuuden visiossa, jossa kouluilla olisi tarjolla molempia, maksutonta ja maksullista kouluruokaa, Sällinen näkee ongelmia: ”Ajatus on radikaali, mutta tällaista keskustelua tullaan varmasti tulevaisuudessa käymään. Jos muutoksia tulee, ne eivät tule olemaan nopeita.” Myös maksullisen ruoan pitäisi olla niin edullista, ettei eri aterioiden nauttijoiden välille tule juopaa tai synny ajatusta kahden kerroksen kansalaisista. Tämä voisi lisätä koulukiusaamista. Lisäksi rahalla ostetut tuotteet voivat olla epäterveellisempiä ja sitä kautta lisätä ylipaino-ongelmaa. Vastuu lasten terveellisestä ravitsemisesta jäisi silloin kokonaan vanhemmille.

Kasvava ja liikkuva lapsi tarvitsee energiaa päivän touhuihin. On myös valitettavan paljon koteja, joissa vanhemmuus on hukassa, ja näille koululaisille koulun tarjoama ruoka on erittäin tarpeellinen. ”Maksuton kouluruoka on erittäin hyvä käytäntö enkä ole valmis siitä luopumaan,” sanoo Kalmari.

Virkkunen puolestaan uskoo, että maksuton kouluruoka tulee säilymään Suomessa ainakin peruskoulun puolella. Hän muistelee, että keskiasteen oppilaitoksissa, ammatillisessa koulutuksessa ja lukioissa on joskus pohdittu vaihtoehtoisesti maksullista koululounasta maksuttoman rinnalle.

5.6 Koulujen ruokapalveluhenkilöstön rooli ruokakasvattajana

Koulujen ruokapalveluhenkilöstön rooli ruokakasvattajana on tärkeä. Jos ruoka valmistetaan keskuskeittiöllä ja viedään sieltä jakelukeittiölle, eivät kokki ja koululainen kohtaa laisinkaan. Tämä voi aiheuttaa joillekin vanhakantaista ajattelua siitä, että keittiöllä toimitaan vain muonittajana. Suurin osa keittiöhenkilökunnasta on sisäistänyt roolinsa esimerkkinä ja ruokakasvattajana, mutta parantamisen varaa on vielä. Kaikki aikuiset, jotka ovat koululla, toimivat myös ruokakasvattajina. Yläkoululaiset osallistuvat Äänekoskella jonkin verran koulukeittiön toimintaan esimerkiksi astiahuollossa.

Sällinen toivoisi kouluruoan kehittyvän niin, että joissakin asioissa voitaisiin palata vanhaan. Koululaisten ja heidän vanhempien toivomus olisi, että elintarvikkeiden jalostusastetta voitaisiin pienentää ja ruokia valmistaa enemmän itse. Vaikka teollisuuden valmisruoat ovat laadukkaita, on omatekoinen usein toivotumpi vaihtoehto. Tämän päivän henkilöstö- ja tilaresursseilla se on kuitenkin mahdoton toive toteuttaa. Sällinen arvostaa kouluruokaa ja sen laatua Suomessa. Hän on ylpeä Äänekosken kaupungissa tarjottavasta kouluruoasta. Raaka-aineiden korkea kotimaisuusaste, lähiruoan tarjoaminen saatavuuden mukaan ja ravitsemuksen dokumentointi ovat tärkeitä seikkoja. Lisäksi kuntapäättäjien usko kaupungin ruokapalveluiden johtamiseen ja toimintaan näkyy. Talouden hyvästä hoidosta kertoo se, ettei elintarvikkeiden määrärahoja ole leikattu.

Ruokapalveluhenkilöstön rooli kasvattajana on kaventunut Kalmarin mielestä. Nykyään ruokalistat ovat jo valmiina ja ruoka tulee pitkälti puolivalmisteena keskuskeittiöltä. Ainainen kiire ja tiukkaan mitoitettu työ eivät anna aikaa mihinkään ylimääräiseen. Ruokalan henkilökunnalle jää lähinnä tarjolle asettajan rooli. Sapere-menetelmä päiväkodeissa ja yhdessä tekeminen on askel toiseen suuntaan. Malli on hyväksi havaittu, ja sitä viedään eteenpäin. Saperella tarkoitetaan eri aisteihin perustuvaa tutustumista uusiin ruokiin.

Koulujen ruokapalveluhenkilöstön rooli ruokakasvattajana on tärkeä Virkkusen mielestä. Hän toivoo, että löytyisi eri tapoja organisoida koulujen henkilökunnan toimintoja, jolloin mahdollistettaisiin kaikkien osallistuminen ruokakasvatukseen. Kaikki aikuiset koulussa ovat myös kasvattajia.

5. 7 Omia kouluruokailukokemuksia

Raija Sällisen omat kokemukset kouluruoasta alkavat 1970-luvulta Konginkankaan peruskoulusta. Lapset kasvoivat silloin usein maaseudulla ja maalaistaloissa. Ruoka ja raaka-aineet olivat pääosin oman pellon antimia. Kouluruoka sisälsi salaatteja

sekä raasteita, jotka olivat silloin erikoisia ja ylellisyyttä maalauskoululaisen näkökulmasta. Kouluruokaa ja ruokaa ylipäättänsä opetettiin arvostamaan ja kunnioittamaan jo kotona.

Anne Kalmari kertoo, että hänen koulumatkansa oli 10 kilometriä, joten koulupäivät muodostuivat pitkiksi. Ilman hyvää ruokaa ei päivää olisi jaksanut. Lisäksi keittäjät olivat tuttuja, turvallisia ja mukavia rouvia. ”Olin vähäruokainen ja joskus minusta oli kurjaa, että vaikka pyysin vähän, annoskoko oli niin iso, ettei aina meinannut jaksaa syödä”, naurahtaa Kalmari. Ruoka oli hänen mielestään tillilihaa lukuun ottamatta hyvää, ja siihen aikaan oli vielä pientä välipalaakin pitkinä päivinä.

Virkkusen omat kokemukset kouluruokailusta liittyvät 1980-luvulle. Hän muistaa, kuinka silloin puhuttiin Etiopian nälänhädästä ja opetettiin suomalaisia lapsia olemaan kiitollisia siitä, että täällä oli ruokaa. ”Oli lottovoitto syntyä Suomeen”. Hänen kouluruokailuun liittyvät muistonsa ovat hyviä, eikä ruoan kanssa ollut ongelmia.

5.8 Kouluruoan kehittäminen

Kansanedustaja Kalmarilla on paljon ajatuksia kouluruoan kehittämisestä. Ruokailutilan viihtyvyys lisää ruokanautintoa: verhot, taulut, kalustus, koululaisten piirustukset, käsityöt ja ryhmätyötuotteet lisäävät viihtyvyyttä. Samoin auttaa myös kaikkumaton ympäristö, esimerkiksi akustiikkalevyillä tehtynä. Alhainen melutaso, rauhallisuus, porrastettu ruokailuajankohta eli lyhyet jonot, kauniit astiat ja ruokailuvälineet tekevät ruokailusta miellyttävämmän kokemuksen. Ruokakulttuurin edistämiseksi pitäisi silloin tällöin olla teemoihin liittyviä ruokia kauniine kattauksineen. Oppilaiden pitäisi voida osallistua teemojen valmisteluun. Itse ruuassa hän toivoisi lähihankintojen ja laadun korostuvan. Julkisessa joukkoruokailussa Kalmari toivoo, että suosittaisiin kotimaista. Kun ruoan raaka-aineille asetetaan laatuvaatimuksia, saadaan tuloksena suomalaista ruokaa, joka on puhdasta ja turvallista. Näin voidaan ottaa myös eettiset ja ympäristöön liittyvät kysymykset huomioon.

Jotta ruokahuollon toimijat ja hankinnoista vastaavat voivat toteuttaa tämän, täytyy kunnan tehdä strateginen hankintalinjaus, päätös siitä, että suositaan lähellä tuotettua ja kotimaista. Näin tuetaan seudun työpaikkoja ja elinvoimaa.

Kalmari on ollut mukana eduskunnassa tekemässä valtuustoaloitetta, jonka avulla voitaisiin saada enemmän suomalaista lähiruokaa lautasille kunnan ruokapalveluissa (Liite 4). Valtuustoaloite sisältää ajatuksen: ”Me allekirjoittaneet esitämme, että kuntamme ruuan ja raaka-aineiden hankinnoissa tullaan ostamaan suomalaisia elintarvikkeita ja mahdollisimman paljon oman alueen lähiruokaa. Lähiruuan käytön lisäämiseksi on tarpeen esimerkiksi kouluttaa eri osapuolia (maatalousyrittäjät, ruokajalostajat, ruokapalveluammattilaiset, hankinta-ammattilaiset), tehdä suunnitelmallista yhteistyötä ja päivittää kunnan hankintakriteerit. Lisäksi edellytämme, että ruuan laatukriteerien perusteeksi nostetaan ruuan alkuperä esim. kilpailuttaessa vanhuspalveluiden ruokaa tai yksityisten päiväkotien ruuan laatua kontrolloitaessa.”

Kansanedustaja Kalmarin mielestä ruokahuollon henkilöstö voisi kertoa, mitä on tarjolla ja mistä ruoka tulee. Näin ruualle muodostuisi tarina ja arvo. Kalmari toivoo kouluihin tarjolle tuoretta leipää. Hän toivoo erilaisia salaatteja enemmän ja paremmin esille. Hänen mielestään koululaisilla täytyisi olla mahdollisuus vaikuttaa ruokalistan sisältöön. Lisää voisi ja saisi ottaa niin kauan kuin ruokaa riittää. Ruokahävikkipuntarin pitäminen näkyvillä voisi vaikuttaa jätteastioiden hitaampaan täyttymiseen. Ruokahävikin pienentämiseksi ylijäämäruokaa voitaisiin myydä ulos.

Henna Virkkunen uskoo, että kouluruokaa voidaan kehittää ottamalla oppilaat mukaan toimintaan. Lasten ja nuorten kanssa voidaan yhdessä suunnitella ruokailua. Oppilaille kannattaa kertoa, miksi tarjolla on sellaista ruokaa kuin on. Kun lapsille selitetään, mitkä kaikki seikat vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun ja ruokien toteutukseen, tulee kouluruoasta kiinnostavampaa.

6 TULOSTEN TARKASTELUA JA JOHTOPÄÄTÖKSIÄ

Laadullisen tutkimuksessa on mahdollisuus kulkea paljon vapaammin kuin kvantitatiivisessa, mikä hankaloittaa tulosten arviointia ja luotettavuutta. Laadullisessa tutkimuksessa tutkija joutuu jatkuvasti pohtimaan tekemiään ratkaisuja, jolloin tulosten luotettavuuden kriteeri on tutkija itse. Tutkimustulosten luotettavuuden arviointi koskee koko prosessin arviointia. Kvalitatiivisen tutkimuksen arviointi ei kuitenkaan ole kiinni tutkijan oman kokemuksen vahvistumisesta, vaan se perustuu myös tutkimustulosten uskottavuuteen. (Eskola & Suoranta 1996, 164 -166.)

”Laadullisen tutkimuksen ongelmallisin vaihe on tulkintojen tekeminen.”. Laadullisessa analyysissä edetään asteittain; järjestetään ensin aineisto, koodataan tai hyödynnetään teoriaa ja analysoidaan. (Eskola ja Suoranta 1996, 11 – 117.) Koodauksen tavoitteena on luoda kattava aineistokohtainen teoria, jota ei muodosteta taustakirjallisuuden varaan, vaan tavoitteena on muodostaa teoria aineistosta (Syrjäläinen, Eronen & Värri 2007, 98).

Tuomi ja Sarajärvi (2013, 85) selvittävät teoksessaan, että kvalitatiivinen tutkimus ei pyri tilastollisiin yleistyksiin, vaan tavoitteena on kuvata ja ymmärtää tutkittavaa kohdetta ja ilmiötä. Tässä opinnäytetyössä selvitettiin ja kuvattiin maksutonta kouluruokailua Suomessa. Tutkimuksessa selvitettiin kouluruokailun syntyä, historiaa ja tämän hetken tilannetta. Samalla pyrittiin haastattelujen ja aikaisempien kouluruokatutkimusten avulla visioimaan tulevaisuuteen.

Tämän opinnäytetyön haastatteluvastauksia tarkasteltiin SWOT-analyysin avulla. Vastauksista löydettiin paljon yhtymäkohtia jo aiemmin tehtyihin tutkimuksiin liittyen kouluruokaan. Nelikenttäanalyysiin koottiin mukaan vahvuudet ja heikkoudet kuvaamaan maksuttoman kouluruoan nykyistä tilaa. Vastaavasti mahdollisuudet ja uhat tulevat todennäköisesti vaikuttamaan tilanteeseen enemmän tai myöhemmin.

Tutkimuksen luotettavuuden arviointiin voidaan käyttää siihen liittyviä käsitteitä. Yleisimpiä näistä ovat tutkimuksen reliaaбелиuden ja validiteetin arviointi. Reliaabeliudella tarkoitetaan tutkimustulosten toistettavuutta. Tutkimusta voidaan pitää luotettavana, jos useampi tutkija saa samankaltaisista tutkimuksista samanlaisia tuloksia. Tutkimuksen validiteetti puolestaan tarkoittaa tutkimuksessa käytetyn tutkimusmenetelmän luotettavuutta. Onko tutkimuksessa käytetyt menetelmät ja toteutus olleet sopivia kyseessä olevaan tutkimukseen. (Hirsjärvi ym. 2009, 231.) Tutkimuksen uskottavuutta lisätään siten, että haastateltavat saavat lukea litte-roinnit ennen niiden analysointia ja lisäksi myös tutkijan tekemät analyysit haastatteluista ennen työn julkaisua. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 185 – 189.)

Haastattelututkimuksessa käytettävän haastattelurungon tulee olla laadukas. Tähän tulee kiinnittää huomiota jo haastattelua suunnitellessa. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 184.) Haastatteluihin kannattaa valmistautua etukäteen harjoittelemalla, jolloin haastatteliija on itse haastattelu-tilanteessa varma ja asiansa osaava. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 184–185.)

Tähän tutkimukseen maksuttomasta kouluruoasta tehdyt haastattelukysymykset suunniteltiin huolella. Niitä oli 11 ja ne tehtiin SWOT-analyysiin perustuen. Kysymykset testattiin koehaastattelemalla kouluruokaa valmistava henkilö. Tutkimuksen luotettavuuden lisäämiseksi haastatelluille tarjottiin mahdollisuus lukea litte-roidut vastaukset ja niiden analyysi. Työn uskottavuutta lisää vertailu jo aiemmin tehtyihin kouluruokailututkimuksiin. Niistä löytyi hyvin samankaltaisia tuloksia esimerkiksi kouluruoan arvostuksesta, lähiruoan käytöstä kouluruokailussa ja ravitsemuksen merkityksestä.

Taulukko 11. SWOT-analyysi

Yhteenveto maksuttomaan kouluruokailuun liittyvistä avoimista haastatteluvas-
tauksista ja aiemmista tutkimuksista.

<p>VAHVUUDET:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ruoan terveellisyys - jaksaminen koulupäivän aikana - kansakuntaa työllistävä vaikutus - lapsien tasa-arvoisuus taustasta riippumatta - lounaan maksuttomuus - kouluruokailusuositusten noudattaminen - ruoan monipuolisuus 	<p>HEIKKOUEDET:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lapsi ei syö suunnitellusti, tavoitteet eivät täyty - kouluruokaa ei arvosteta - pienet määrärahat tavoitteiden toteuttamiseen - suuret valmistuskeittiöt, jolloin ruokapalveluhenkilökunta ei välttämättä kohtaa asiakasta ollenkaan
<p>MAHDOLLISUUDET:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tapakasvatuksen toteuttaminen ruokailun yhteydessä - ruokakulttuuriin levittäminen ja eteenpäin vieminen - sosiaalisuuden lisääntyminen - lähiruoka käyttö - oppilaiden osallistaminen kouluruokailun toteuttamisessa - pienemmät valmistuskeittiöt, jolloin asiakas ja työntekijä kohtaa- vat - ekologisuus, ympäristövastuu 	<p>UHAT:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kuntien taloudellinen tilanne kiristyy - kouluruoan tuottaminen pitää ta- pahtua entistä edullisemmin - maksullisuus - ruoan syömättä jättäminen

Haastatteluvastauksista saadaan SWOT-analyysin avulla tehtyä johtopäätöksiä, jotka peilaantuvat aiemmin tehtyihin kouluruokatutkimuksiin. Suomalaisen maksuttoman kouluruokailun **vahvuutena** voidaan pitää sitä, että voimme luottaa kouluruoan olevan monipuolista ja terveellistä, jolloin se vaikuttaa suoraan kansalaisten terveyteen. Koululaiset jaksavat paremmin koulupäivän aikana, kun syövät kouluruokailusuositusten mukaisen lounaan. Kaikille lapsille tarjottavalla kouluruoalla on myös kansakuntaa työllistävä vaikutus. Kaikki suomalaiset lapset ovat tasarvoisessa asemassa taustasta riippumatta, saadessaan terveellisen, maksuttoman lounaan joka päivä.

Maksuttoman kouluruoan **heikkoudet** tulevat esiin silloin kun lapsi ei syö suunnitellusti, jolloin ravitsemukselliset tavoitteet eivät täyty. Kun kouluruokaa ei arvosteta tarpeeksi, jätetään lounas joskus kokonaan syömättä. Kuntien pienet määrärahat asettavat ruokapalveluhenkilöstölle haasteita asetettujen tavoitteiden toteuttamiseen. Heikkoutena voidaan pitää myös suuria valmistuskeittiöitä, jolloin ruokapalveluhenkilökunta ei välttämättä kohtaa asiakasta toivotulla tavalla.

Mahdollisuuksina nousivat esiin tapakasvatuksen toteuttaminen ruokailun yhteydessä, ruokakulttuuriin sekä perinteiden levittäminen ja eteenpäin vieminen. Sosiaalisuuden vahvistuu oppilaiden, opettajien ja muun henkilökunnan yhteisessä lounashetkessä. Samoin oppilaiden osallistumisessa kouluruokailun suunnitteluun ja toteutukseen sosiaalisuus lisääntyy. Lähiruoan käyttö tuo esiin ekologisuutta ja yhteiskuntavastuuta. Jos olisi mahdollisuus toteuttaa ruokapalveluita pienemmissä valmistuskeittiöissä, silloin asiakas ja ruoan tekijät kohtaisivat useammin.

Maksuttoman kouluruoan tulevaisuuden **uhkana** koetaan kuntien kiristynvä taloustilanne, jolloin kouluruoan tuottaminen pitää tapahtua entistä edullisemmin. Uhka on myös se, että lapsi jättää kouluruoan syömättä. Silloin kouluruoalle asetetut ravitsemukselliset tavoitteet eivät toteudu. Jos tulevaisuudessa maksuttomalle kouluruoalle tulisi toisena vaihtoehtona tarjolle maksullinen vaihtoehto, lisäisi se eriarvoisuutta lasten keskuudessa.

7 POHDINTA

Maksuton kouluruokaperinne on Suomelle ylpeyden aihe, sanoo europarlamentaarikko Virkkunen asiantuntijahaastattelussaan. Tämä lause kiteyttää hyvin suomalaisen kouluruokailun asemaa ja arvoa yhteiskunnassa. Kouluruoan merkityksen tärkeydestä kertoo puolestaan kansanedustaja Anne Kalmarin lause: ”Terveellinen ruoka on myös osa terveyskasvatusta ja ravintotietoa, ruokailutapahtuma on osa käytöstapakasvatusta. Pidän tärkeänä, että kouluruokailu on osa opetussuunnitelmaa.” (Kalmari 2016.)

Asiantuntijoiden ja poliittisten päättäjien haastatteluista voi yhteenvetona todeta, että suomalaiset voivat olla ylpeitä maksuttomasta kouluruoasta. Kouluruoan pitkä historia on taannut Suomen lapsille kylläiset vatsat. Näлкäinen lapsi ei opi, ja tähän perustunee pitkälti se, että Suomessa on hyviä oppimistuloksia. Yhteiskunnan vaikuttajat näkevät maksuttoman kouluruoan aseman vahvana myös tulevaisuudessa. Kaikilla on yhteinen tahto lisätä lähiruoan käyttöä kouluilla. Kaikkien haastateltujen omat kokemukset kouluruoasta ovat positiivisia. Nämä samat asiat tulivat ilmi myös aiemmin tehdyissä kouluruokatutkimuksissa.

Eduskunnassa on perustettu lähiruokakerho, jonka puheenjohtajana toimii Anne Kalmari. Kerhon tavoitteena on lisätä lähiruoan käyttöä julkisissa ateriapalveluissa. Kerhon mukaan julkisessa joukkoruokailussa voidaan suosia kotimaista. Asetettaessa tiettyjä laatuvaatimuksia tuotteille saadaan tuloksena suomalaista ruokaa keittiöille. Jotta kuntien ruokahuollon toimijat ja hankinnoista vastaavat voivat tehdä näin, täytyy kunnan tehdä strateginen hankintalinjaus. Se tarkoittaa kuntien päätöstä siitä, että suositaan lähellä tuotettua ja kotimaista raaka-ainetta. Näin tuetaan sekä lähiseudun työpaikkoja että elinvoimaisuutta (Liite 2). Eduskunnan lähiruokakerho haluaa edetä konkreettisesti eri sektoreilla aloittamalla kampanjan kunnallisille päättäjille ja julkisille ruokahankkijoille lähiruoan puolesta.

Tämän opinnäytetyön teoriaosuudessa esitettyjen pro gradujen, opinnäytetöiden ja väitöskirjojen yhteenvedoissa on monta yhtymäkohtaa asiantuntijahaastattelussa selvinneisiin ajatuksiin. Tutkimuksissa korostuvat tärkeimpinä ruokapalveluiden asiakasarvot (Tuomaala-Nikkanen 2014), elintarviketurvallisuus, raaka-aineiden kotimaisuus ja lähiruoan tärkeys (Lindroos, 2015). Tutkimukset osoittivat myös sen, että asiakas tulee ottaa mukaan asiantuntijana ruokapalvelujen kehittämiseen (Ahti 2015) ja koulujen keittiöhenkilökunnalla on merkittävä rooli ruokakasvattajana (Janhonen 2016). Opinnäytetöiden ja asiantuntijahaastatteluiden yhteenvetona voidaan päätellä, että mitä maistuvimpia kouluruokia onnistutaan valmistamaan edullisesti, ekologisesti, turvallisesti, eettisesti ja terveellisesti, sen kestävämmällä pohjalla ollaan.

Kouluruokaan liittyviä tutkimuksia on tehty runsaasti sekä Suomessa että maailmalla. Muut maat ovat lisänneet tutkimusmääräänsä niin, että suomalaistenkin pitää havahtua tilanteesta. Vaikka Virkkunen näkee Euroopan tiukan taloustilanteen ja laman aiheuttavan sen, että mitään, mikä aiheuttaisi valtioiden talouksiin lisäkustannuksia, ei tulla toteuttamaan, silti Euroopassa tutkitaan kouluruoka-asioita. Tästä esimerkkeinä ovat maksuton kouluhedelmä ja tutkimus sen vaikutuksista tai koululla tarjottavan maidon kustannusten tukeminen.

Suomen tiukkeneva talous kuntasektorilla heijastuu myös kouluruokaan. Terveellistä, edullista ja maukasta ruokaa pystytään kuitenkin tuottamaan ympäri Suomen. Kun verrataan kouluruokailun kustannuksia käsittelevää teoriaosuutta ja Äänekosken kaupungin ruokapalvelupäällikkö Sällisen haastattelua, selviää se, että Äänekoskella kouluruokailun kustannukset ovat koko maan keskiarvojen tasolla.

Ateriapalvelut kehittyvät koko ajan ja koulujen ruokapalveluhenkilöstöltä odotetaan tulevaisuudessa enempi osallistumista ohjaajan rooliin. Keittiöhenkilökunnan tulevaisuuden koulutustarpeeksi nousi opinnäytetöissä kestävä kehitys ja ympäristöosaaminen, laite- ja teknologiaosaaminen sekä viestintä- ja tietotekniikkataitoihin liittyvä koulutus.

Filosofian tohtori, Maijaliisa Erkkola Elintarvike- ja ympäristötiedon laitokselta, Helsingin yliopistolta kirjoittaa blogissaan kansainvälisestä kouluruoasta. Hän kertoo eri maiden kouluruokakäytännöistä omien kokemustensa pohjalta. Moskovassa lapsille on pakattu aamulla eväät mukaan ja Tanskassa, voileipäkulttuurin maassa tehtiin eväsleivät matkaan. Eväsruoissa ravintosisältö jää helposti heikoksi verrattuna suomalaiseen koululounaaseen. Ghanalaiskoulussa, Afrikassa lapset osivat välitunnilla kelewelen, uppopaistetun banaanin. Tämän herkun syötyään suomalaislapsilta jäi terveelliset eväsleivät syömättä. Erkkolalla on kokemus myös sveitsiläisestä kouluruoasta. Siellä koululounaasta maksetaan 10 euroa päivässä lasta kohti. Näiden kokemusten pohjalta hän ylistää suomalaista, terveellistä, maksutonta kouluruokaa. (Erkkola 2014.)

Kehittyvissä maissa maksuttoman kouluruoan tärkeys korostuu siellä missä siihen on edes jonkinlainen mahdollisuus. WFP, YK:n alainen Maailman ruokaohjelma, taistelee nälkää vastaan. WFP:llä on ollut käytössä kouluruokaohjelmia kehittyvissä maissa pitkään, jo lähes puolen vuosisadan ajan. Vuonna 2012 Maailman ruokaohjelma toimitti erilaisia aterioita ja ravitsevia välipaloja lähes 25 miljoonalle lapselle 63 maassa. Kouluruokaohjelmat jotka sisältävät kotiin vietävät ruoka-annokset toimivat kannustimena köyhille perheille. Niiden avulla perheillä on mahdollisuus pitää lapset koulussa, eikä töissä esimerkiksi pelloilla tai tehtaissa. (WFP-lehdistötiedote 2013.).

”Onko maksuton kouluruoka jo muinaisjäännös”: kysyy kolumnisti Joonas Konstig Helsingin Sanomissa 20.4.2015. ”Miksi minun pitää kierrättää rahani valtion byrokratian kautta, joka päättää millaista ruokaa lapsille tarjota? Miksi en saa kustantaa omalle lapselleni sellaista ruokaa kuin juuri hänelle parhaaksi näen”? (Konstig 2015.)

Onko maksuton kouluruoka turhaa ja tulisiko lapsille tarjota vaihtoehtoisesti maksullista ruokaa? Tässä opinnäytetyössä käytetyn lähdemateriaalin, aiempien tutkimusten ja asiantuntijahaastatteluiden perusteella uskallan vastata kysymykseen

kieltävästi. Maksuton kouluruoka ei ole muinaisjäännös, vaan osa tätä päivää ja myös tulevaisuutta. Maksuton kouluruoka takaa kaikille lapsille, vanhempien sosiaalisesta ja taloudellisesta tilanteesta riippumattoman lämpimän, terveellisen, ravitsevan ja maukkaan aterian joka päivä. Yhteiskunta saa terveempiä ja hyvin voivia kansalaisia maksuttoman kouluruoan ansiosta.

LÄHTEET

Ahti, H. 2015. Ruokapalvelu-henkilöstön näkemyksiä kouluruoasta. Opinnäytetyö, YAMK, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 20.11.2015. on <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201502031828>.

Ahtola, T. & Keräjä, E. 2010. Alakoulun oppilaiden kokemuksia kouluviihtyvyydestä vuosina 1989 ja 2009. Pro gradu. Turun yliopisto, Rauman opettajakoulutuslaitos. Viitattu 18.9.2015. <http://www.doria.fi/xmlui/handle/10024/59410>.

Almgren, S. 2014. Ravitsemisalan ammattilaisten näkemyksiä ammattikeittiötöön imagotekijöistä. Opinnäytetyö, YAMK, Mikkelin ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 19.9.2015. on <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2014120318254>.

Arkea. 2016. Kansainväliset huippukokit tutustuivat kouluruokaan. Viitattu 2.3.2016. http://www.turunseudunkiinteistopalvelu.fi/yritys/fi/sivu/692/kansainvaliset_huippukokit_tutustuivat_kouluruokaan.

Clark, M. & Fox, M. 2009. Nutritional quality of the diets of US public school children and the role of the school meal programs. Journal of the American Dietetic Association Volume 109, 44-56.

Dietary Guidelines for Americans 2010. Viitattu 20.12.2016. <http://www.cnpp.usda.gov/DGAs2010-PolicyDocument.htm>

Edu.fi opettajan verkkopalvelu. 2015. Viitattu 4.10.2015. http://www.edu.fi/yleissivistava_koulutus/hyvinvointi_koulussa/kouluruokailu/kouluruokailun_ravitsemuksellinen_ja_sosiaalinen_merkitys.

Erkkola, M. 2014. Blogi. Kouluruokaa ja kasvatuskumppanuutta. Viitattu 5.10.2015. <http://syohyvaa.fi/kouluruokaa-ja-kasvatuskumppanuutta/>.

Eskola, J. & Suoranta, J. 1996. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Rovaniemi: Lapin yliopistopaino.

European Commission 2012. Report from the Commission to the European Parliament and the Council. Viitattu 6.12.2016. http://ec.europa.eu/agriculture/sfs/documents/documents/com2012-768_en-pdf

Friman, M. 2013. Institutionen för kostvetenskap. ProMeal-projektet. Umeå universitet. 16.9.2013. Viitattu 25.10.2015. <http://www.kost.umu.se/forskning/promenal>

Garner, R. 2010. Nzherald. Jamie Oliver's menu is recipe for academic success. Viitattu 27.12.2016. https://www.google.fi/?gws_rd=ssl#q=Resear-chers+Michele+Belot%2C+from+Oxford+University%2C+and+Jonathan+Jones%2C+from+Essex%2C+james+oliver

Harper, Wood & Mitchell 2008: The provision of school food in 18 countries, School food Trust; www.fi/wfp.org; www.kouluruokavaalit.fi; BBC: School dinners around the world; The Quardian: School meals around the world.

Heinonen, J. 2013. Vaikuttaako oppilasruokailun hinta asiakastytyväisyyteen kouluruokailussa? Opinnäytetyö, YAMK, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 20.9.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2013121721583>.

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2011. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Gaudeamus.

Hirsijärvi. S. & Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. Otavan Kirjapaino Oy. Keuruu.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15., uudistettu painos. Helsinki: Tammi.

Hokkanen, H. 2010. Toivotaan että se paranee: diabetesta sairastavat lapset alakoulussa. Pro gradu, Jyväskylän yliopisto, Opettajankoulutuslaitos. Viitattu 21.9.2015. <https://jyx.jyu.fi/dspace/handle/123456789/25510>.

Holopainen, M. 2013. Eri maiden ravitsemussuositukset ovat ristiriidassa. Helsingin sanomat. Viitattu 20.4.2016. <http://www.hs.fi/hyvinvointi/art-2000002684964.html>.

Holster, L. 2011. Case: Riihimäen kaupungin ruokapalvelun yhteiskuntavastuuraportti. Opinnäytetyö, YAMK, Lahden ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 22.9.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201105015440>.

Hämäläinen V-P. 2015. <http://yle.fi/uutiset/3-7964260>. Näin paljon kouluruoka maksaa – olisitko valmis enempään? Viitattu 28.11.2016.

Janhonen, K. 2016. Adolescents' Participation and Agency in Food Education. Väitöskirja, Helsingin yliopisto, käyttäytymistieteellinen tiedekunta, opettajankoulutuslaitos, Viitattu 20.10.2016. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-51-1854-7>.

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. 2010. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus. Sosiaali- ja terveysministeriö. Viitattu 30.9.2016. <http://urn.fi/URN:ISBN978-952-00-2985-2>.

Jäntti, K. 2010. Nuorten mielikuvia kouluruokailusta. Pro gradu, Helsingin yliopisto, käyttäytymistieteellinen tiedekunta, kotitalous- ja käsityötieteiden laitos. Viitattu 23.9.2015. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/20115>.

Kaaria, S. 2013. Eri maiden ravitsemussuosituksat ovat ristiriidassa. Helsingin sanomat. Viitattu 20.10.2016. <http://www.hs.fi/hyvinvointi/a1383131766408>.

Kahala, M. 2011. Psykiatrisessa osastohoidossa olevan nuoren ja hänen perheensä ruokailutottumukset. Pro gradu, Tampereen yliopisto, terveystieteiden yksikkö. Viitattu 24.9.2015. <https://tampub.uta.fi/handle/10024/83028>.

Kalmari, A. 2016. Kansanedustaja. Äänekoski. Haastattelu. 20.3.2016.

Kamensky, M. 2006. Strateginen johtaminen. 7. uud. p. Helsinki: Talentum

Kautiainen, S. 2009. Sosiaalilääketieteellinen aikakauslehti 2009. Näkökulmia lasten ja nuorten lihavuuteen 46, 134–138.

Kirmanen, T. 2012. Opiskelijalounaan ravitsemuksellinen laatu. Opinnäytetyö, YAMK, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 24.9.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201203313968>.

Kivinen, S. ja Runsala, E. 2011. ”... En tahdo olla aikuisena mikään hyllyvä pul-lukka.” Kyselytutkimus raumalaisten kahdeksas- ja yhdeksäsluokkalaisten nuorten kehonkuvasta ja ruokailutottumuksista. Pro gradu, Turun yliopisto, Opettajan kou-lutuslaitos, Rauman yksikkö. Viitattu 25.9.2016. <https://www.doria.fi/handle/10024/69534>.

Konstig, J. 2015. Onko maksuton kouluruoka jo muinaisjäännös. Helsingin Sanomat. Viitattu 10.10.2016. http://www.hs.fi/ruoka/aihe/joonaskonstigin_kolumnit/.

Korhonen, E. 2013. Ympäristöystävällisen ruokailun suunnitteluprosessin kehittäminen Riihimäen kouluruokailussa. Opinnäytetyö, YAMK, Lahden ammattikorkeakoulu, Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 27.9.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201304234900>.

Koskinen, M. 2005. Koulutuksen perusturva. Perusturvan käsite, tila ja tulevaisuus, kehittämiskohteet ja tulevaisuuden kriisikohdat. Väitöskirja, Turun yliopisto. Viitattu 26.9.2015. <http://www.gettextbooks.com/isbn/9789512929290/>.

Kouluruokadiplomi. 2016. Ammattikeittiöosaajat. Viitattu 6.10.2016. <http://www.kouluruokadiplomi.fi/kouluruoka-diplomi/tutkimusmateriaali/ruokailutilanne-2/>.

Kouluruokailusuositus. 2008. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki: Savion Kirjapaino.

KvaliMOTV. Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Viitattu 13.4.2016.

<http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/index.html>.

Kurki, S. 2013. Nuorten ateriapalvelujen tuotelaatu. Toteutuksen vaatimukset ja ruokailevan asiakkaan näkemykset ateriapalvelujen kehityksen suuntimina. Opinnäytetyö, YAMK, Savonia ammattikorkeakoulu, Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 28.11.2016. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2013121421215>

Kytö, E. 2013. Maistuuko kouluruoka, ja miltä se maistuu: aistittava laatu kouluruoan hyväksymisen perusteena. Pro gradu, Helsingin yliopisto, maatalous-metsätieteellinen tiedekunta, taloustieteen laitos. Viitattu 26.9.2016. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/40188>.

Lehto, E. 2016. The associations between schoolchildren's fruit and vegetable intake and psychosocial factors – shaped by gender. Väitöskirja, Helsingin yliopisto, lääketieteellinen tiedekunta, kansanterveystiede. Helsinki. Viitattu 6.11.2016. <http://hdl.handle.net/10138/166975>.

Lehto, J. ja Lehto, T. 2013. Selvitys kouluhedelmäohjelman nykytilanteesta Euroopassa. Opinnäytetyö, Laurea ammattikorkeakoulu, Hotelli- ja ravintola-alan liiketoiminnan koulutusohjelma. Leppävaara. Viitattu 28.9.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2013061013763>.

Levomäki, A-R. 2011. Yläkoululaisten käsityksiä kouluruokailusta, tarkastelukohteena koululaisia kahdesta suur- ja kahdesta maaseutukaupungin koulusta. Opinnäytetyö, YAMK, Laurea ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, Leppävaara. Viitattu 29.9.2016. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201102132284>.

Lindroos, M. 2015. Kartoitus kuntien ruokapalveluista. Opinnäytetyö, YAMK, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 1.4.2016. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2015062913742>.

Lintukangas, S. 2009. Kouluruokailuhenkilöstö matkalla kasvattajaksi. Väitöskirja, Helsingin yliopisto, Käyttäytymistieteellinen tiedekunta, kotitalous- ja käsityöteiden laitos. Viitattu 30.9.2015. <http://hdl.handle.net/10138/20045>.

Lintukangas, S. & Manninen, M. & Mikkola-Montonen, A. & Palojoki, P. & Partanen, M. & Partanen R. 2008. Kouluruokailun käsikirja. Laatuевäitä koulutyöhön. Helsinki. Saarijärven offset.

Lintukangas, S. & Palojoki, P. 2012. Kouluruokailu kutsuu nauttimaan ja oppimaan. Jyväskylä: Kopijyvä Oy.

Livsmedelsverket. 2015.1.7. Nyheter. Fortsatt satsning på mat i skola, vård och omsorg . Viitattu 10.10.2015. <http://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/pressmeddelanden/fortsatt-satsning-pa-mat-i-skola-var-d-och-omsorg/>.

Maaseutuvirasto 2010a. Koulumaitotuen hakuopas. Maaseutuviraston julkaisusarja: Hakuoppaita ja ohjeita. Viitattu 6.12.2016. http://www.mavi.fi/attachments/tasema/newfolder/5xGwtEcWd/koulumaitotuki_verkko_fin.pdf

Manninen, M. & Wiss, K. & Saaristo, V. Ståhl, T. 2015. Kouluruokailu osana terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä peruskouluissa vuonna 2013. Tutkimuksesta tiiviisti 6, huhtikuu 2015 Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. Helsinki. Viitattu 25.8.2015. https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/125857/URN_ISBN_978-952-302-086-3.pdf?sequence=1.

Mikkola, R. 2013. Arvoa peruskoululaisille: kouluruokailua ja siivousta kehittämässä Orimattilassa palvelumuotoilun keinoin. Opinnäytetyö, YAMK, Lahden ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 30.9.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201304295541>.

Myöhänen, P. 2014. Yle Uutiset. Suomen esimerkki toi ilmaisen kouluruoan Englantiin. Viitattu 3.3.2015. <http://yle.fi/uutiset/3-7693492>

Möttönen, T. 2016. Valokuva. Suositusten mukainen koululounas.

Opetushallitus. 2016. Kasvatus, koulutus ja tutkinnot. Kouluruokailu. Viitattu 2.4.2016. <http://www.oph.fi/kouluruokailu>.

Opetushallitus. 2015. Opetus- ja kulttuuritoimen rahoitusjärjestelmän raportit. Viitattu 23.10. 2016. <http://vos.uta.fi/cgi-bin/tie-dot1r.cgi?tnimi=kust%2Fv13%2Fk05c3ys>.

Nestle, M. Food Politics. 2016. Viitattu 1.10.2016. <http://www.foodpolitics.com/?s=school+meals>.

Paloneva, P. 2008. Kouluviihtyvyydestä kouluhyvinvointiin - Case - Parkanon yhteiskoulu. Pro gradu, Tampereen yliopisto, Kasvatustieteen laitos. Viitattu 1.10.2015. <http://urn.fi/urn:nbn:fi:uta-1-19234>.

Peippo, A. 2006. Varhaisnuorten terveys, terveystottumukset ja koulunkäynti. Pro gradu, Tampereen yliopisto, Lääketieteellinen tiedekunta. Viitattu 2.10.2015. <http://urn.fi/urn:nbn:fi:uta-1-15448>.

Persson Osowski, C. 2012. The Swedish school meal as a public meal. Väitöskirja, Uppsalan yliopisto, Faculty of social Science. Viitattu 6.11.2016. [ISBN 978-91 -84361-6](https://www.scribd.com/document/111111111/ISBN-978-91-55-84361-6).

Perusopetuslaki 628/1998, 31 ja 48 d §.

ProMeal. 2014. Turun yliopisto. Tutkimustoiminta. Viitattu 3.3.2015.

<http://www.utu.fi/fi/sivustot/cyri/tutkimustoiminta/prommeal/Sivut/aineiston-ke-ruu-ohi.aspx>.

Pulkkinen, A, 2005. Jyväskylän yliopisto. Pro gradu. Luokanopettajaksi opiskelevien näkemys opettajan roolista kouluruokailussa ja ravitsemuskasvattajana.

Päivinen, S. 2014. Yle Uutiset. Kouluruoan synnyttävä reilusti alle eurolla. Viitattu 2.3.2015. http://yle.fi/uutiset/kouluruoan_synnyttava_reilusti_alle_eu-rolle/7054037.

Ranta, E. 2014. Taloussanomat, 0,75 Euroa – sillä syntyy koululaisen ruoka. 24.4.2014. Viitattu 12.2.2015. <http://www.iltasanomat.fi/taloussanomat/omara/art-2000001834350.html>.

Risku-Norja, H. & Jeronen, E. Kurppa, S. & Mikkola, M. & Uitto, A. 2012. Ruoka – Oppimisen edellytys ja opetuksen voimavara. Helsinki: Ruralia instituutti.

Risku-Norja, H. & Kurppa, S. & Silvennoinen, K. & Nuoranne, A. & Skinnari, J. 2010. MTT Kasvu10 Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. Tampere: Juvenes print Oy.

Romanova, J. 2011. Maahanmuuttajaperheiden ja alakoulun kasvatuskumppanuuden tukeminen : opas. Turun ammattikorkeakoulu, YAMK, Sosiaalialan koulutusohjelma. Viitattu 2.10.2016. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2011061412020>.

Rousku, K. 2013. Pienennä riskejä, etsi samalla mahdollisuuksia! Viitattu 1.2.2016. <http://www.tivi.fi/blogit/2013-09-18/Pienenn%C3%A4-riskej%C3%A4-etsi-samalla-mahdollisuuksia-3203949.html>.

Ruokatieto. 2015. Uutisarkisto. Tuoreempi kouluruoka parantaa oppimistuloksia Britanniassa. Viitattu 30.12.2015. <http://www.ruokatieto.fi/uutiset/tuoreempi-kouluruoka-parantaa-oppimistuloksia-britanniassa>.

Saastamoinen, H. 2014. Tämä koulu on aika jees minulle: yläkoulun oppilaiden kokemuksia kouluhyvinvointia tukevista tekijöistä ja kehitysehdotuksia kouluhyvinvoinnin edistämiseksi. Pro gradu, Tampereen yliopisto. terveystieteiden yksikkö. Viitattu 2.10.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:uta-201408062031>.

Savander-Hämäläinen, A. 2015. "Mennääks syömään vai kauppaan?" : - esimerkkinä yläkoulun kouluruokailu. Opinnäytetyö, Laurea-ammattikorkeakoulu, palvelujen asiakaskeksien kehittäminen. Viitattu 3.10.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2015112517771>.

Sivonen, T. 2013. Asiakasyhteistyön kehittäminen - Ruokaraatitoiminta espoolaisissa kouluissa. Opinnäytetyö, YAMK, Haaga-Helia, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 4.10.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2013060713518>.

Skinnari, J. 2010. Vain hintako ratkaisee? Kestävän kehityksen huomioiminen julkisissa aterioissa hankinnoissa. Pro gradu. Helsingin yliopisto, taloustieteen laitos. Viitattu 5.10.2016. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/17079>.

Sorvari-Happonen, A. 2011. Salon ravitsemispalvelut. Tulevaisuuden tuotantovaihtoehtojen ennalta-arviointi. Opinnäytetyö, YAMK, Turun ammattikorkeakoulu., palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 6.10.2016. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201105137896>.

State of School Feeding Worldwide 2013. 2014. World Food programme. Viitattu 5.12.2016. wfp.org/school-meals.

Suojanen, A. 2003. Suomalaista ravitsemuspolitiikkaa 1939 – 1999. Väitöskirja, Helsingin yliopisto, Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta, ravitsemustiede. Viitattu 6.11.2016. <http://notes.helsinki.fi/halvi/tiedotus/vanhatvaitokset.nsf/0/0efdf63a12c8bdedcc2256e04002c76db?OpenDocument>.

Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. 2014. Valtion ravitsemussneuvottelukunta. Tampere. Juvenes Print. Suomen yrityspaino Oy.

Syrjäläinen, E. & Eronen, A. & Värri V-M. 2007. Avauksia laadullisen tutkimuksen analyysiin. Tampere: Tampereen yliopistopaino Oy.

Syödään ja opitaan yhdessä - Uusi kouluruokailusuositus. 2016. Valtion ravitsemussneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus. Lausunkierroksella.

Sällinen, R. 2016. Äänekosken kaupungin ruokapalvelupäällikkö. Äänekoski. Haastattelu 1.3.2016.

Tilles-Tirkkonen, T. 2016. Koululaisen tasapainoinen minäkuva edistää hyviä ruokavalintoja. Väitöskirja. Itä-Suomen yliopisto, Kuopio, terveystieteiden tiedekunta. Viitattu 1.9.2016. http://epublications.uef.fi/pub/urn_isbn_978-952-61-1954-0/urn_isbn_978-952-61-1954-0.pdf.

Tornion kaupungin perusopetuksen ja lukiokoulutuksen kouluruokailusuvut. Kansainvälinen koulumaitopäivä. 2014. Viitattu 29.12.2015. http://www.suensaari.tornio.fi/kouluruokailu/index.php?option=com_content&task=view&id=12&Itemid=63.

Tuomala-Nikkanen, M. 2014. Julkinen Ruokapalvelu 2030 : tulevaisuuden asiakasarvoja etsimässä. Opinnäytetyö, YAMK, Lahden ammattikorkeakoulu, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 7.10.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2014052710528>.

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2013. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Tammi.

Tätä vanhemmat toivovat kouluruokailulta: lämmin, maksuton ja terveellinen aterialapsille. 2014. Turun lapsi- ja nuorisotutkimuskeskus Cyril, kyselytutkimus, Turun yliopisto. Viitattu 12.11.2016. <http://www.utu.fi/fi/sivustot/cyri/tutkimustoitinta/promoal/Sivut/vanhemmat-toivovat-kouluruokailulta.aspx>.

United States Department of Agriculture. My plate tip-sheets. Viitattu 14.1.2016. <http://www.choosemyplate.gov/print-materials-ordering/graphic-resources.html>

Uusikallio, I. 2016. Pro gradu. Palkkiona on olevaköyhän lapsen kasvoissa kiitollinen loiste, minkä höyryävän kupin ilmestyminen lapsen eteen koulupulpetille tuottaa - Honkajoen Vatajan kansakoulu aterioinnin muistin paikkana 1930 – 1970-luvuilla. Turun yliopisto, Humanistinen tiedekunta. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2016051712429>.

Uusitalo, H. 2001. Tiede, tutkimus ja tutkielma. Juva.Ws Bookwell Oy.

Valtion ravitsemisneuvottelukunta. 2011. Suositus korkeakouluruokailun periaatteeksi. Kela, Helsinki. Tampere, Juvenes Print - Tampereen yliopistopaino Oy.

Virkkunen, H. 2016. Haastattelu. Kansanedustaja Europarlamentti. Kunta- ja opeusministeri. Jyväskylä. Haastattelu 31.3.2016.

Waling, M. & Olafsdottir, A. & Lagström, H. & Wergedahl, H & Jonsson, B. & Olsson, E. & Fossgard, C. & Holte, A. & Talvia, S. & Gunnarsdottir, I. & Hörnell, A. 2016. School meal provision, health, and cognitive function in a nordic setting – the promeal-study: description of methodology and the nordic context. Viitattu 8.12.2016. <http://www.foodandnutritionresearch.net/index.php/fnr/article/view/30468>

WFP lehdistötiedote. 2013. Kouluruoan rooli on elintärkeä kriisien aikana, uusimman raportin mukaan kuitenkin kouluruokailua eniten tarvitsevilla ei ole pääsyä sen piiriin. Viitattu 10.11.2016. <http://fi.wfp.org/news/news-release/wfp-lehdist%C3%B6tiedote-kouluruoan-rooli-elint%C3%A4rke%C3%A4>.

Wollgast, J. & Nelson, M. & Kardakis, T & Storcksdieck, G. & Bonsmann, S. & Louro Caldeira, S. 2014. Comprehensive mapping of national school food policies across the European Union plus Norway and Switzerland. 19.11.2014. Viitattu 30.3.2015. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4314700/>.

Wollgast, J. & Nelson, M. & Kardakis, T & Storcksdieck, G. & Bonsmann, S. & Louro Caldeira, S. (2014) EUR - Tieteellinen ja tekninen tutkimus raportit.

Liite 1

HAASTATTELU LIITTYEN YLEMMÄN AMMATTIKORKEAKOULUN OPINNÄYTETYÖHÖN

”MAKSUTTOMAN KOULURUOAN HISTORIA JA NYKYHETKI. MILTÄ NÄYTTÄÄ TULEVAISUUS?”

TUTKIMUSKYSYMYKSIÄ: MIKÄ ON MAKSUTTOMAN KOULURUOKAILUN TILA TÄLLÄ HETKELLÄ? MILLAISENA KOULURUOKAILUN TULEVAISUUS NÄHDÄÄN?

HAASTATELTAVAN TAUSTATIEDOT:

NIMI:

TYÖPAIKKA:

KOULUTUS:

AMMATTINIMKE:

YHTEYS KOULURUOKAILUUN:

1. SUOMESSA ON OLLUT MAKSUTON KOULURUOKA KAIKILLE LAPSILLE JA NUORILLE JO 60 VUODEN AJAN. MITÄ ETUA KOET SIITÄ OLLEEN SUOMELLE?
2. MILTÄ MAKSUTTOMAN KOULURUOAN TULEVAISUUS NÄYTTÄÄ OMASTA TYÖROOLISTASI? ENTÄ VALTAKUNNALLISESTI JA MAAILMANLAAJUISESTI?
3. SUOMI ON OLLUT EDELLÄKÄVIJÄ KOULURUOKAAN LIITTYEN. MITEN SUOMEN OSAAMISTA VOITAIISIIN HYÖDYNTÄÄ MUUALLA?
4. KOULURUOKA TAVOITTAAN SUOMESSA NOIN 900 00 KOULULAISTA PÄIVITTÄIN. MITEN NÄET SEN OPETUKSELLISENA JA KASVATUKSELLISENA TEHTÄVÄNÄ? MITÄ AJATTELET SIITÄ, ETTÄ KOULURUOKAILU ON MUKANA PERUSKOULUJEN OPETUSSUNNITELMASSA?
5. MITÄ KOULURUOKA SAA MAKSAA? TULEVATKO RAHAT RIITTÄMÄÄN?
6. MITÄ UHKIA LEIJUU MAKSUTTOMAN KOULURUOAN YMPÄRILLÄ?
7. VOITKO YHDISTÄÄ AJATUSKETJUA Kouluruoka – Lähiruoka – Luomu – Ekologisuus- Taloudellisuus?

8. VOISIKO TULEVAISUUDESSA MAKSULLINEN KOULURUOKA OLLA VAIHTOEHTONA MAKSUTTOMALLE? MITÄ AJATTELET VÄITTEESTÄ ”MAKSUTON KOULURUOKA ON MUINAISJÄÄNNE”?
9. MITÄ AJATTELET KOULUJEN RUOKAPALVELUHENKILÖSTÖN ROOLISTA RUOKAKASVATTAJANA?
10. MITKÄ TEKIJÄT OVAT VAIKUTTANEET OMAAN KOULURUOKAILUKOKEMUKSEESI?
11. MITEN KEHITTÄIST KOULURUOKAA?

Liite 2

VETOOMUUS KUNTIEN PÄÄTTÄJILLE LÄHIRUUAN KÄYTTÄMISESTÄ RUOKAHUOLLOSSA

Eduskunnan lähiruokakerho haluaa kannustaa sinua tekemään valtuustoaloitteen lähellä tuotetun ruoan käytön lisäämisen puolesta.

Monesti me päättäjät puhumme kauniisti lähiruuasta, mutta toteamme, ettei kilpailulainsäädännön vuoksi asialle voi tehdä mitään. Kyllä voi. Lapsiemme ei ole pakko syödä muista maista rahdattua kanaa, maitoa tai marjoja, jotka ovat salmoneellan kantajia jätevedellä kastelun seurauksena. Julkisessa joukkoruokailussa voi suosia kotimaista. Kun asetetaan laatuvaatimuksia tuotteille, saadaan tuloksena suomalaista ruokaa. Että ruokahuollon toimijat ja hankinnoista vastaavat voivat tehdä näin, täytyy kunnan tehdä strateginen hankintalinjaus. Päätös siitä, että suositetaan lähellä tuotettua ja kotimaista. Näin tuetaan seudun työpaikkoja ja elinvoimaa.

Eduskunnan lähiruokakerho haluaa edetä konkreettisesti eri sektoreilla. Olemme aloittamassa kampanjaa kunnallisille päättäjille ja julkisille ruokahankkijoille koko Suomessa, tämä kirje on osa sitä.

Kuntien strategioiden ja paikallisen yrittäjyyden elinvoimaisuuden välillä on yhteys, jota kuntapäättäjät voivat joko voimistaa tai ohentaa. EU:n komission ilmasto- ja energiapaketti edellyttävät, että julkinen sektori näyttää esimerkkiä ja aloittaa konkreettiset toimet kestävien hankintojen edistämisessä.

Tällä hetkellä suuri osa ammattikeittiöissä käytettävistä raaka-aineista matkustaa energiaa ja ilmastoa tuhlaten pitkän matkan maailmalta ennen päätymistään ruokailijoiden lautasille.

Oman alueen tuotteista käytetään lähinnä juureksia, marjoja ja leipomotuotteita.

Valtakunnallisesti edelläkävijöitä lähi- ja luomuruuan käytössä ovat mm. Kiuruveden kunta ja Etelä-Savo. Kiuruvedellä lähiruuan osuus elintarvikehankinnoista on yli 40 % ja lähihankintojen myötä uusia työpaikkoja on syntynyt mm. leipomoihin sekä lähikalan jalostukseen. Mikkelin kaupungin elintarvikehankinnoista lähellä tuotettua ruokaa on 26 prosentin eli 400.000 euron edestä. Paikallisista tuotteista merkittävin osuus on vihanneksilla ja juureksilla. Lisäksi käytetään lähialueella tuotettuja leipomo-, liha- ja lihajalosteita.

Lahden Aterian toimitusjohtaja Tuulia Pelli kertoo lähiruuan käyttämisestä ja taloudellisesta hyödystä. Liitteenä on valmis **valtuustoaloitepohja**.

Lähiuokakerhon puolesta pj. Anne Kalmari, kansanedustaja

LIITE 3

Kansanedustaja Anne Kalmarin kirje liittyen projektiin: ”Lahden Aterian pienet askeleet kohti ekologisempaa ateriaa”

Minulta pyydettiin käytännön esimerkkejä taloudellisista hyödyistä, joita on koitunut ympäristö ystävällisempään ja lähiruokaan siirtyminen vuoden 2009 jälkeen. Asian monimutkaistaa se, etteivät toimenpiteet pidä sisällään vain elintarvikkeiden hankintaa, vaan koko ruoanvalmistusprosessin tehostamisen kunnallisessa ruokapalvelussa.

Olemme sähköistäneet ruoanvalmistusprosessin tuotannonohjausjärjestelmän avulla, tällöin reseptiikka ja ostettavat tuotteet on tarkoin määritelty Lahden Aterian hallinnosta käsin. Myös lähitoimijat taipuvat tähän järjestelmään normaalin sähköpostin puitteissa. Tämä kehitysprosessi on tuonut säästöä mm. henkilöstökuuluihin. sähköistämistä jatketaan, ja tavoitteena on sähköistää mm. kaikki laskutusprosessit ym.

Biojäteseuranta aloitettiin 2009. Kaikki toimipisteet merkitsevät päivittäin tuloskorttiin ylijäävän biojätteen määrän. Toimenpiteitä biojätteen vähentämiseksi alettiin systemaattisesti tehdä 2010 ja vuonna 2011 olimme saaneet vuositasolle säästöä jo 12 000kg. Tänä vuonna biojätteen määrää on vähennetty taas 5000kg edellisvuodesta. Tämä tuo luonnollisesti lisää tuloja myös elintarvikkeiden hankintaan.

Ruokalista- ja reseptisuunnittelua kehitettiin projektiluontoisesti 2010 aikana. Otimme leikkimielisen tavoitteen vähentää elintarvikehankintojen hiilijalanjälkeä 10 %. Omien laskelmien mukaan siinä onnistuttiin, mutta tieteellistä tasoa tämä meidän tutkimus ei täytä. Olimme saaneet ”herätyksen” Demos Helsingin työpaikasta siitä, että ruoka kuormittaa ympäristöä kolmanneksi eniten yksityisen kulu-

tuksen puitteissa. Lähdimme systemaattisesti pohtimaan ”reseptiä ympäristöystävällisemmälle aterialle”. Lihan, erityisesti naudan määrää vähennettiin radikaalisti, samoin riisin määrää joka korvattiin lähellä tuotetulla perunalla ja ohralla. Kausiruoan määritelmää on täsmennetty ja sitä pyritään huomioimaan entistä paremmin (sesongissa oleva tuote on tuolloin myös halvimmillaan).

Kasvisruoan osuutta kasvatetaan systemaattisesti, sekä lisäkkeenä tarjottavien kasvien määrää. Tämä on myös tuonut taloudellista hyvää elintarvikebudjettiin (pääsääntöisesti liha / kalapitoista ruokaa halvempaa). Kasvisruoan on toki aiemmin saanut pyydettyä, nyt sitä tarjotaan normaalin ruoan rinnalla ”vapaassa otossa” ruokaileva asiakas voi ottaa molempia maistaakseen kasvista ym. Haasteena on tehdä niin hyviä kasvisruokia jotka lyövät laudalta perinteiset suosikit!

Henkilöstöä osallistettiin reseptisuunnitteluun, kokeille järjestettiin myös koulutusta, jonka puitteissa he kehittivät reseptejä ja saivat siihen myös koulutusta koulutuskeskus Salpauksen puolesta. Henkilöstöä koulutettiin myös muuten, ruoan ja keittiöiden ympäristöasioihin liittyen.

Myös asiakasta kuullaan entistä paremmin. Järjestämme eri asiakasryhmille maku-raateja, joissa saamme palautetta valmisteilla olevista resepteistä ja niistä jatko kehitetään saadun palautteen pohjalta. Kaikista ekologisista aterioista on tuki syöty ateria!

Lähiiruokaa on tuki käytetty Lahden Aterian toiminnassa ennenkin. Sysäyksen lähi-ruoan lisäämiselle antoi syksyllä 2009 vadelmista aiheutunut ruokamyrkytys. Jo tuolloin käytimme Astikkalan marjatilaa (lähitoimija), mutta koska ostettavat erät olivat niin suuria, pienet kohteet ottivat tukusta marjoja. Episodin jälkeen olemme itse hoitaneet logistiikan itse niin että kaikkiin kohteisiin menee lähimarja, joka tuki on kalliimpaa toisaalta riittäisempää, mm. kiisseleihin tarvitaan vähemmän kotimaisia kuin ulkomaisia marjoja maun puitteissa.

Huomioimme vihreät kriteerit elintarvikekilpailutuksessa viime keväänä. Siitä huolimatta, vaikka olin noin 50 toimijaan yhteydessä, saimme melko vähän tarjouksia. Onneksi jo aiemmin meidän kanssa yhteistyötä tehneet lähitoimijat ottavat entistä laajemmin myös muita samalta suunnalta tulevia lähituotteita myyntiin ja logistiikka on saatu parannettua. Erityisesti perunatuottajat ja leipomot voivat tuoda samalla mm. lähituotettuja hilloja, mehuja, kanamunia, ohraa ja hunajaa.

Lähitoimijoiden kanssa asiointi on haastavaa ja tarvitsemme siihen monen tasoista ja rajat ylittävää yhteistyötä ja hanketoimintaa. Olemme mm. Uusvanhan kylähaan-keen puitteissa rakentamassa uusia verkostoja joita on jo testattu osuuskauppa Hämeenmaan tarjonnassa.

Luomutuotteita on systemaattisesti käytetty 2010 alkaen, jolloin Lahden Ateria liittyi Ekocentrian portaat luomuun – ohjelmaa. Päivittäin tarjolla on luomu piimää ja kaurahiutaleita sekä luomu viiliä. Luomu tuotteiden määrää lisätään erillisinä teemapäivinä ym. Tavoitteena on, että ostettava luomu on kotimaista ja valittaessa luomun ja lähituotetun välillä valitaan ensi sijassa lähellä tuotettu. Tavoitteemme on, että mahdollisimman paljon neljän miljoonan euron elintarvikehankinnoista tulee lisäämään lähiympäristön hyvinvointia.

Lahti on muiden kaupunkien mukana tuottavuustalkoissa. Tämä on tarkoittanut, että Lahden Ateriassa on suunnitelmallisesti lisätty tuottavuutta. Ympäristöystävällinen ruokalistasuunnittelu on olennainen osa tätä. Säästöjä on systemaattisesti tehty reilut 120 000€ / vuosi. Kuluneen vuoden säästöillä on kammettu vastaan nousevia elintarvikekuluja vastaan. Lahden Ateriassa on tarkka kuluseuranta ja talouden suunnittelu on avainasemassa aina kun suunnittelemme ruokalistoja. Tämä mahdollistaa sen, että voimme rohkeasti kiinnittää ruokalistalle kalliimpia lähituotteita, kun samalla on tieto mistä kohdin tullaan säästämään. Eli vaikka olemme alkaneet käyttää enemmän lähellä tuotettuja elintarvikkeita ja luomutuotteita ei Lahden Aterialle ole myönnetty ylimääräistä rahaa elintarvikehankintoihin, vaan olemme onnistuneet tähän mennessä säästämään kuluissa!

Ruokailijamäärämme on kehittynyt positiivisesti, vuonna 2009 teimme 4 380 000 ateriala ja vuonna 2011, 4 460 000 ateriala. Eli ruoka maistuu!! Myös mitattu asiakas-tyytyväisyys on pysynyt hyvänä 4 (asteikko 1-5).

Avainasiana lähitoimijoiden elintarvikkeita hankittaessa näen hyvinvoinnin. Hyvä, puhdas ja aito ruoka on yksi ihmisen hyvinvoinnin peruspilari. Uskon että hyvinvointi lähtee ihmisestä itsestään, jokaisella on vastuu omasta hyvinvoinnista. Hyvinvointia lisää ympäristö, jossa henkilö elää. Ympäristön tulee vastaavasti elättää ihmiset, tällöin terve maaseutu esim. täällä Hämeessä on avainasemassa. Jos tarkastelemme hyvinvointia globaalisti, tulee hiilijalanjäljen ym. mittareiden osoittaa, kuinka toiminta vaikuttaa globaalisti ym.

Uusi ”energiafiksu talous” mahdollistaa hyvinvoinnin kaikilla tasoilla, uskon sen myös olevan merkittävässä roolissa, kun lähdetään rakentamaan taloudellisesti vahvaa yhteiskuntaa. Yhteiskuntaa joka pystyy vastaamaan tulevaisuuden hyvinvoinnin haasteisiin, niin ulkoa kuin sisältäpäin tapahtuneen kriisin yhteydessä tai huomioitaessa globaalit maailmaa uhkaavat tekijät.

LIITE 4

Valtuustoaloite***Suomalaista lähiruokaa lautasille oman kunnan ruokapalveluissa***

Lähiruoka on mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään. Lähiruoka on erityisesti paikallista ruokaa, jossa sekä tuotannossa että kulutuksessa käytetään oman alueen raaka-aineita ja jalostusta. Kasvava kiinnostus ruokaa kohtaan asettaa paineita kuntien ruokapalveluille.

Lähiruoka osana kestäviä ruokavalintoja avaa kunnalle mahdollisuuksia: paikalliset ostot auttavat tarjoamaan tuoretta, maistuvaa ruokaa ja tukevat seudun elinvoimaisuutta. Kun euro pyörii paikallisesti, hyvinvointi kertyy. Julkisen sektorin ostot parantavat paikallisen yritystoiminnan kehittymisedellytyksiä lähi- ja luomuruokamarkkinoilla. Julkisen sektorin vetoapu mahdollistaa tuottajien yhteistoiminnan ja parantaa näin logistiikkaa ja toimitusvarmuutta.

Kunta on merkittävä elintarvikkeiden hankkija, valmistaja ja tarjoaja. Kunnan kotitalousopetuksella on merkittävä rooli kasvattaa nuoria oikeisiin valintoihin, tutustuttaen nuoret mm. alkuperämerkintöjen selvittämiseen.

Kilpailuttamisessa ei ole sallittua korostaa lähialueen taloutta ja työllisyyttä tai kuljetusmatkoja, mutta hankintojen kokonaistaloudellisuuden arviointiperusteina voivat olla esimerkiksi laatu, toimitusaika, tuoreus, pakkauksen ominaisuudet, elinkaarikustannukset ja hankinnan aiheuttamat ympäristövaikutukset. Lähituotteiden saaminen mukaan tarjouskilpailuun edellyttää elintarvikehankintakäytäntöjen kehittämistä ja em. laatuominaisuuksien määrittelyä esimerkiksi suomalaisen ruoantuotannon lainsäädännön mukaiseksi. Hankintakäytäntöjen uusiminen mahdollis-

taa myös tuotannon eettisyyden ottamisen mukaan hankintakriteereihin (esim. li-
hatuotteet/eläinten hyvinvointi vrs. lainsäädäntö).

Me allekirjoittaneet esitämme, että kuntamme ruuan ja raaka-aineiden hankin-
noissa tullaan ostamaan suomalaisia elintarvikkeita ja mahdollisimman paljon
oman alueen lähiruokaa. Lähiruuan käytön lisäämiseksi on tarpeen esimerkiksi
kouluttaa eri osapuolia (maatalousyrittäjät, ruokajalostajat, ruokapalveluammatti-
laiset, hankinta-ammattilaiset), tehdä suunnitelmallista yhteistyötä ja päivittää
kunnan hankintakriteerit. Lisäksi edellytämme, että ruuan laatukriteerien perus-
teeksi nostetaan ruuan alkuperä esim. kilpailuttaessa vanhuspalveluiden ruokaa
tai yksityisten päiväkotien ruuan laatua kontrolloitaessa.

Esitämme, että _____ kunta yhdessä hankintarenkaan muiden kun-
tien kanssa kirjaa nykyisen hyvän käytännön varmistamisen tulevaisuudessakin,
jotta (kunnan nimi) voivat syödä turvallista ruokaa.

Paikka päivämäärä vuosi

Allekirjoitukset